Du

Bindellas Liebe zu Italien.
Und zur Kunst.

Die Zeitschrift der Kultur Nr. 916
05
4 195522 515005

Das Resonanzgesetz

Von **OLIVER PRANGE**

Wenn man nach eineinhalb Stunden Fahrt vom Flughafen Florenz, an Weinreben und Zypressenhainen vorbei, auf dem Weingut Vallocaia in Montepulciano ankommt, geht einem das Herz auf. Man ist nicht sicher, ob man auf einem Weingut oder vielleicht auch in einer Galerie oder einem Museum gelandet ist.

Rudi Bindella hat auf allen Ebenen Gemälde und Skulpturen positioniert, ja sogar im Weinlager. Die Betonstützen leuchten in Ferrari-Rot, die Kuppel in Assisi-Blau.

Vallocaia, 55 Hektar Reben auf einer Gesamtfläche von 175 Hektar, bringt die Philosophie der Bindellas zum Ausdruck: Italianità, Lebensfreude. Wie ein roter Faden zieht sich diese Maxime auch durch alle 45 Restaurants in der Schweiz.

Rudi Bindella hat sich eine eigene Welt geschaffen, die er immer weiter ausbaut. Als geselliger Mensch ist er jeden Tag unterwegs, um Mitarbeiter, Partner und Gäste zu treffen.

Doch 2023 gibt er im Alter von 75 Jahren die betriebliche Verantwortung an seinen Sohn Rudi Bindella jr. ab. Er ist schon sein ganzes Leben mit der Unternehmung vertraut, seit 2010 auch operativ, seit 2018 leitet er die Gastronomie. Auf seine Initiative geht das Pizzeria-Konzept *Più* zurück, hier werden neapolitanische Pizzas angeboten. Rudi jr. wird die Bindella-Welt weiterführen, eine Welt, in der Kulinarik, hervorragender Wein, Reisen, Kunst und Kultur eine besondere Rolle spielen. Die Restaurants sollen wohnlich und einladend wirken. *Santa Lucia* ist das älteste Konzept. Alle, die folgten, haben ihren eigenen Stil. Das, was der Gast sieht, soll persönlich, individuell, eigenwillig sein, geprägt von zeitgenössischer Kunst.

Das Interesse für sie hat sich bei Rudi Bindella schon im Elternhaus entwickelt. Sein erstes Bild kaufte er Arnold Kübler ab, der übrigens 1941 das *Du* gegründet hat. Er wollte fortan stets eine Beziehung zu den Künstlern aufbauen, die er sammelte. Mit Hanny Fries oder Rolf Brem entwickelte sich eine enge Freundschaft. Ebenso mit Christopher Lehmpfuhl, der nicht mit Pinsel, sondern mit den Fingern und mit leuchtenden Farben malt, sodass seine Bilder aus der Nähe eher abstrakt, aus der Ferne aber figurativ wirken. Lehmpfuhl besuchte Vallocaia über Jahre hinweg immer wieder, um das Gut und die Toscana in seiner Art darzustellen.

Rudi Bindella ist überzeugt, dass das Schöpferische, das Kreative mit Geniessen zu tun hat. Die meisten Künstler, die er kennengelernt hat, sind gesellig, offen und suchen den Kontakt. Er nennt dies Resonanzgesetz. Gleiches zieht Gleiches an. In dieser *Du*-Ausgabe, die in Zusammenarbeit mit Bindella entstand, werden Sie sehen, welche besonderen gastronomischen Räume und Konzepte das Gesetz formen kann. Und wir beschreiben einige faszinierende kulturelle Facetten Italiens. Die Fotografien dieser Ausgabe stammen zum grössten Teil von Alberto Venzago.

Cover: Christopher Lehmpfuhl, *Sommertag in Vallocaia*, 2014, Öl auf Leinwand, 80 × 100 cm.

Wendeltreppe vor dem Verwaltungsgebäude des Antinori-Weingutes im toscanischen Bargino.
Es liegt südlich von Florenz und wurde nach sieben Jahren Bauzeit 2012 eröffnet.

Rudi Bindella im Gespräch mit Oliver Prange

16 **«Wenn Sie Ideen brauchen, gehen Sie zehn Tage nach Neapel»**
Rudi Bindella hat eine tiefe Beziehung zur Kunst und ist ein kreativer Geschäftsmann. In folgendem Gespräch erzählt er von den besonderen Beziehungen zu den Künstlern, deren Werke Teil seiner Sammlung sind, von seinem weitverzweigten Unternehmen und von den Unwägbarkeiten des Weinanbaus.

Rudi Bindella jr. im Gespräch mit Oliver Prange

54 **«Es ist extrem, welchen Einfluss die Wahl der Architektin, des Architekten aufs Ganze haben kann»**
Rudi Bindella jr. übernimmt nach und nach die Aufgaben seines Vaters. Wie er in den letzten Jahren eine eigene gastronomische Handschrift entwickelt und wie er sich auf seine neue Aufgabe vorbereitet hat, erzählt er hier.

Carol Helstosky

58 **Das Gebot der Einfachheit**
Die Geschichte der Pizza beginnt im 18. Jahrhundert. Die Eroberung Italiens als Nationalgericht und ihren globalen Siegeszug trat sie aber sehr viel später an. Dafür brauchte es Soldaten, Touristen und Auswanderer.

Albiera und Piero Antinori im Gespräch mit Oliver Prange

68 **«Ich liebe dieses Unternehmen. Es ist meine Leidenschaft»**
Die Antinoris bauen seit 27 Generationen in der Toscana Wein an. Albiera Antinori hat das Unternehmen mittlerweile von ihrem Vater Piero übernommen. Im Gespräch erzählen die beiden, wie sich ihr Geschäft und der Weinanbau über die Jahre verändert haben.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013

Blick in den Garten der Tenuta Vallocaia bei Montepulciano. Rudi Bindella erstand das Weingut 1983 und baute es immer weiter aus. Aus den damaligen 2,5 Hektar Land sind mittlerweile 175 geworden.

Stefanie Flamm

76 **Nicht irgendwas, sondern das Beste**
Ein kurzer Trip durch die Toscana zeigt, was diesen Landstrich ausmacht. Einfache Küche auf herausragendem Niveau, die Wertschätzung der kleinen Dinge und der Mut zu waghalsiger Architektur.

Vernon Lee

78 **Ewiges Land**
Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ging die britische Schriftstellerin Vernon Lee mit einem italienischen Prinzen in der Toscana auf Wildschweinjagd. Sie fand sich in einer unwirklich schönen Landschaft wieder. Ungezähmt und wild, voller Überfluss an Tieren und Pflanzen. Und touristisch völlig unerschlossen.

Christopher Lehmpfuhl im Gespräch mit Oliver Prange

82 **«Ich bin ein malender Bildhauer»**
Er schleppt schwere Farbeimer durch die Landschaft und malt mit den Händen. Christopher Lehmpfuhls Arbeiten leben von der Physis des künstlerischen Prozesses und fangen die Dynamik und den Zauber des Augenblicks ein. Wie schafft er das?

96 **Zeittafel**

---

3 Editorial
8 Bildnachweis und Impressum
98 Service und Vorschau

Tenuta San Guido bases it's narrative on three wines, made following the same philosophy of production. Sassicaia, the flagship of the estate. Guidalberto, which after a genesis of over twenty years, has a clearly recognizable identity and style. Le Difese, the latest addition, is a very pleasant wine that gracefully shows it's typically Tuscan backbone.

Du 916 – September 2022

Bindellas Liebe zu Italien. Und zur Kunst.

Herausgeberin
Du Kulturmedien AG
Bätzibuck 5
CH-8307 Ottikon

Gründer
Arnold Kübler (1890–1983)

Verleger und Chefredaktor
Oliver Prange
oliver.prange@du-magazin.com

Fotodirektorin und Gesamtkomposition
Ute Noll
ute.noll@du-magazin.com

Textchef
Benedikt Sarreiter

Korrektorat
Andrea Leuthold
Birgit Roth
Patrizia Villiger

Redaktion und Verlag
Telefon +41 79 694 17 17
redaktion@du-magazin.com
abo@du-magazin.com

Anzeigen
Telefon +41 79 694 17 17
oliver.prange@du-magazin.com

Abonnemente
Telefon +41 58 200 55 23
abo@du-magazin.com

Gestaltung und Realisation
Matthias Frei
frei – büro für gestaltung, Zürich
www.freigestaltung.ch

Druck
NEEF + STUMME GmbH
Schillerstrasse 2
D-29378 Wittingen
Telefon +49 5831 23-0

Lithografie
Prodigious Zürich
Stadelhoferstrasse 25
CH-8001 Zürich

Dank
Wir bedanken uns für die Ermöglichung dieser Ausgabe bei Bindella.

Jahresabonnement
Schweiz CHF 160.–
Deutschland/Österreich EUR 139,–
Übriges Europa EUR 169,–
Übersee EUR 199,–

Internet
www.du-magazin.com

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträgern nur nach vorgängiger schriftlicher Zustimmung des Verlags. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernehmen Redaktion und Verlag keine Haftung.

ISBN: 978-3-907315-15-6
ISSN: 0012-6837

Du erscheint 8-mal jährlich.

TEXTNACHWEIS
Carol Helstosky, *History Lesson on a Plate*, aus *Pizza – A Global History*, Reaktion Books 2008, S. 58–65; Stefanie Flamm, *Italien – Toskana*, erschienen in der *Zeit* am 9. Mai 2018, S. 76–77; Vernon Lee, *In the Tuscan Maremma*, erschienen im *Harper's Magazine* im Januar 1903, S. 78–81.

BILDNACHWEIS
Titelbild: © Christopher Lehmpfuhl, Reproduktion: Florian Selig. Alle Fotografien dieser Ausgabe: © Alberto Venzago, alle Gemälde dieser Ausgabe: © Christopher Lehmpfuhl. Reproduktionen der Kunstwerke von Christopher Lehmpfuhl bis 2016: Florian Selig, ab 2017: Uwe Walter. Ausnahmen: Hanny Fries, S. 19; Hermann Hesse / Bindella Galleria SA, S. 32; Getty Images, S. 59, S. 65; Archiv Christopher Lehmpfuhl, S. 86, S. 87; Für die Werke von Christopher Lehmpfuhl: © 2002, ProLitteris, Zürich.

Seite 10/11:
Toscanische Abendstimmung. Im Hintergrund sieht man Schemen von Montepulciano. Die Kleinstadt liegt auf einem 600 Meter hohen Hügel und hat eine Geschichte, die bis in die Zeit der Etrusker zurückreicht.

Seite 12/13:
Über den Feldern der Tenuta Vallocaia geht die Sonne auf. Neben Wein werden dort auch Oliven angebaut.

Seite 14/15:
Blick über das Anwesen von Bindella.

«Wenn Sie Ideen brauchen, gehen Sie zehn Tage nach Neapel»

Rudi Bindella hat eine tiefe Beziehung zur Kunst und ist ein kreativer Geschäftsmann. In folgendem Gespräch erzählt er von den besonderen Beziehungen zu den Künstlern, deren Werke Teil seiner Sammlung sind, von seinem weitverzweigten Unternehmen und von den Unwägbarkeiten des Weinanbaus.

RUDI BINDELLA im Gespräch mit **OLIVER PRANGE** Bilder **ALBERTO VENZAGO**

Herr Bindella, Sie sind der Kunst sehr verbunden. Wie ist diese Affinität entstanden?
Ich bin in einem Elternhaus aufgewachsen, in dem Kunst allgegenwärtig war. Meine Eltern haben Gemälde und Skulpturen gesammelt. In dieser kunstbegeisterten Umgebung habe ich mich sehr wohlgefühlt. Der eigentliche Weckruf aber erfolgte an der Mittelschule, am Collège St-Michel in Fribourg. Zwar habe ich das Wirtschaftsgymnasium absolviert, aber am meisten Freude hatte ich an den Fächern Deutsch und Kunst- und Literaturgeschichte. Ich hatte einen tollen Deutschlehrer, der sehr belesen war und uns Schüler motivieren konnte. Er hat mein schlummerndes Interesse für Literatur und Kunst geweckt. Von da an habe ich dieses Interesse weiterentwickelt und gepflegt.

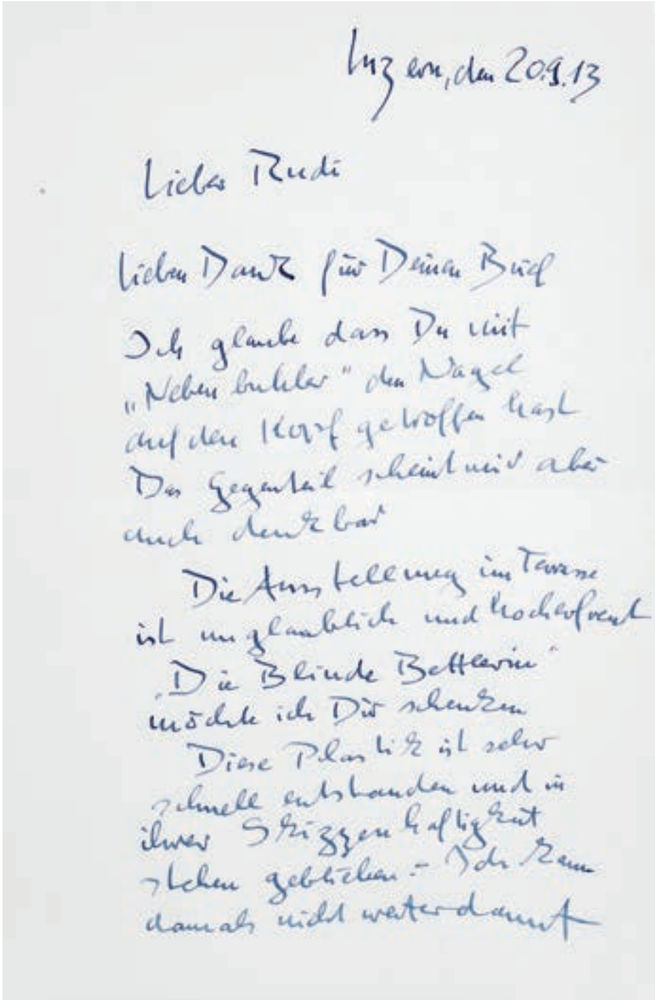
Welches war das erste Werk, für das Sie sich interessiert haben?
Zum ersten eigenen Werk kam ich so: Dank Professor Grossrieder durfte ich Arnold Kübler (Gründer von *Du;* Anm. der Redaktion) kennenlernen, der damals an der Uni eine Vorlesung gehalten hat. Einige Studenten – die fleissigen, strebsamen – durften daran teilnehmen, und ich war einer davon. Im Anschluss an die Vorlesung hat Professor Grossrieder Arnold Kübler und uns zu sich nach Hause eingeladen. Dort waren alle Wände voller Bücher, was mich sehr beeindruckt hat. Bei diesem Anlass habe ich dann Kübler gefragt, ob ich ihn mal in seinem Atelier besuchen dürfe. Das lag in Zürich an der Niederdorfstrasse. Bei diesem Besuch habe ich für 150 Franken eine Zeichnung gekauft, die ich in drei Monatsraten à 50 Franken abbezahlt und meinem Vater zum Geburtstag geschenkt habe. Die Zeichnung besitze ich heute noch. Mit Arnold Kübler habe ich bis zu seinem Tod Kontakt gehabt. Wir haben auch gemeinsam ein Buch gemacht. Durch ihn erfolgte mein Einstieg in die Kunst.

Wie haben Sie Arnold Kübler erlebt?
Er war ein absolut grosszügiger, hilfsbereiter und liebenswürdiger Mensch. Mir hat gefallen, dass er nie schlecht über andere geredet hat, ähnlich wie Hanny Fries. Sein Lebensmotto war: Leben und leben lassen. Ihm gefiel mein Interesse an seinen Büchern. *Paris–Bâle à pied* ist ein sehr schönes Werk. Wir standen in regelmässigem Austausch, und im Lauf der Zeit konnte ich immer wieder mal eine seiner Zeichnungen kaufen. Seine Zeichnungen haben mir immer besser gefallen als seine Bücher. Durch diesen Kontakt habe ich festgestellt, dass es von Vorteil ist, den Künstler als Mensch in seiner Umgebung kennenzulernen, wenn man sich mit Kunst befasst. Denn dann merkt man, ob das, was der Künstler auf der Leinwand oder im Buch darstellt, in Übereinstimmung ist mit dem Menschen, so wie man ihn erlebt. Bei den meisten Künstlern ist das wohl der Fall. Es gibt aber auch solche, die auf mich eher wie ein Plagiat gewirkt haben. Bei denen ist die Leinwand schön dahergekommen, aber die Arbeit hat nicht mit dem Menschen übereingestimmt. Arnold Kübler war ein aufrechter Mann mit klaren Vorstellungen. Wenn er einen angesehen hat, hat man sich gleich durchschaut gefühlt. Er hatte eine starke Intuition und Empathie. Wir haben uns zwar nicht allzu oft getroffen, aber es war jedes Mal eine sehr interessante, schöne Begegnung.

Für Sie war demnach die Übereinstimmung von Werk und Mensch wichtig.
Das war für mich stets etwas vom Wichtigsten. Ich wollte bei einem Künstler immer wissen: Wer ist er? Wie lebt er? Wie ist das Atelier? Bei Hanny Fries war es sehr schwierig, ins Atelier zu kommen. Es war fast wie ein Heiligtum für sie. Aber wir hatten so eine enge Freundschaft, dass ich ein paarmal zu Besuch kommen durfte.

Wie war ihr Atelier?
Das Atelier war in einem Haus, das sie vom Grossvater geerbt hatte. Auf der einen Seite hat sie gewohnt, in einer schönen Wohnung mit alten, hohen Räumen, auf der anderen Seite hat sie ihr Atelier gehabt. Es war lichtdurchflutet, ordentlich und aufgeräumt, aber es herrschte dennoch eine Art kunstvolles Chaos. Bilder standen an den Wänden. Es gab angefangene Werke, fertiggestellte Werke. Alles war sehr eindrucksvoll. Ich bin gern bei ihr gewesen.

Rudi Bindella mit Skulpturen von Rolf Brem in der Zürcher Zentrale des Unternehmens.



Luzern, den 20.9.13

Liebes Rudi

Lieben Dank für Deinen Brief

Ich glaube dass Du mit „Neben buhler" den Nagel auf den Kopf getroffen hast Der Gegenteil scheint mir aber auch denkbar

Die Ausstellung im Tessin ist unglaublich und hochaktuell „Die Blinde Bettlerin" möchte ich Dir schenken

Diese Plastik ist sehr schnell entstanden und in ihrer Skizzenhaftigkeit stehen geblieben – Ich kam damals nicht weiter damit

Sie stand wohl 2 Jahre im Wachs in meinem Atelier + verstaubte langsam

Mit der Zeit habe ich gefunden das sie eine Kraft ausstrahlt Warum weiss ich auch nicht Ich habe dann nur ihren linken Arm etwas näher zum Körper genommen und sie so giessen lassen. Und jetzt in Bronze hat sie eher noch gewonnen scheint mir

Sie ist für mich bis jetzt gut Ich hoffe Du findest sie auch gut

Dein Brief hat mich erleichtert Danke

Alles Gute herzlich

Dein Rolf

Brief von Rolf Brem an Rudi Bindella.

Am Montag

Lieber Rudi – es muss gesagt sein: Dank Deinem überaus prompten Honorar für die 20 Originale zum Vatismonio-Sonnes konnten wir unseren gegenwärtigen Brückenbau einfach in die Schulbücher packen zu mancher Erleichterung!

Dafür sei Dir nochmals herzlich gedankt! Wir wünschen Euch eine gute "Auffahrt" oder sonst eine schöne Fahrt!

Nach etwas Geduld in proper Richtung – Benno ist jetzt informiert von der "Chemo" mit jetzt Bestrahlung – so viele Arzt- & Spital-Termine – Darum ist mein Fahrplan auch ziemlich durcheinander – –

(Ja, Wintsaal Gossau ist beim Rahmenmacher (& sicht ja alles im Rahmen mit Trockenschuhen)

Wir umarmen Dich und die schöne Bella

und freuen uns sehr über die Einladung für September! Wir hoffen dann "Bella figuren" zu machen – –

Herzlichst – Eure Hanny + Benno

– – nur schnell ein Bild für – –

Zeichnung und Brief von Hanny Fries.

Sie hat immer an mehreren Bildern parallel gearbeitet.
Ja, das stimmt. Sie hat nie nur an einem Werk geschafft. Manchmal hat sie ein Bild auch monatelang liegen gelassen. Dann hat sie plötzlich wieder daran weitergearbeitet. Hanny Fries war eine faszinierende Persönlichkeit, sehr grosszügig. Sie hat nie über andere Menschen geurteilt, sondern hat ihr Leben gelebt und die anderen in Ruhe gelassen. Wir haben viel gemeinsam unternommen. Aber obwohl wir so engen Kontakt hatten, konnte ich nicht jedes Werk, für das ich mich interessierte, gleich kaufen, denn sie konnte oft nicht loslassen. Ich musste einfach Geduld haben, nach einer gewissen Zeit hat sie mir das Bild dann doch überlassen. Es gab eine Farbstiftskizze von der Toscana, die mir sehr gefallen hat. Daraus sollte später mal ein Bild werden, wie sie mir sagte. Ich fragte, ob ich es haben könne. Über mehrere Jahre hat sie drei, vier verschiedenfarbige Varianten davon gemalt, die hat sie mir dann alle gegeben. Ein wunderbares Werk. Aber es hat Geduld gebraucht.

Wie war das für Sie, wenn Sie zum Teil Jahre auf ein Bild warten mussten?
Im Lauf der Zeit habe ich gelernt, geduldiger zu werden. Wenn man älter wird, bekommt man einen anderen Bezug zur Zeit. Das lässt sich erklären: Wenn ein einjähriges Kind zwei Jahre alt wird, verdoppelt sich die Lebenszeit. Wenn Sie fünfzig sind, und es kommt ein Jahr hinzu, dann sind das nur noch zwei Prozent vom ganzen Leben. Darum, so scheint mir, gehen die Jahre mit fortschreitendem Alter immer schneller vorbei. Ich habe heute kein Problem mehr mit der Geduld. Und es gibt keine bessere Lehrmeisterin in Sachen Geduld als die Natur.

Wie meinen Sie das?
Wenn Sie zum Beispiel in der Landwirtschaft tätig sind, dann lernen Sie den natürlichen Kreislauf, den Wechsel der Jahreszeiten, die Gesetzmässigkeiten der Natur kennen. Im Weinbau können Sie drei hervorragende Ernten haben, dann eine schlechte, dann wieder zwei gute und danach vielleicht drei schlechte. Wenn man einen Rebberg oder Olivenbäume pflanzt, dauert es lange, bis man Früchte ernten kann. Bei den Reben geht es drei bis vier Jahre, bei den Oliven sieben Jahre. Das ist eine gute Schule, um Geduld zu lernen.

Hanny Fries hatte eine enge Verbindung zum Zürcher Schauspielhaus. Haben Sie auch eine Beziehung entwickelt?
Wir hatten die Idee, das *Santa Lucia Teatro* ihr zu widmen. Das war nach ihrem Tod, und wir haben das zusammen mit dem Kurator Guido Magnaguagno diskutiert, weil wir viele Theaterzeichnungen hatten. Hanny Fries ist in die Hauptproben des Schauspielhauses gegangen und hat im Dunkeln gezeichnet. Im *Santa Lucia Teatro* hat Guido Magnaguagno vierzig bis fünfzig solcher Zeichnungen aufgehängt. Damit haben wir praktisch einen schönen Querschnitt durch ihr Leben. Erst nach ihrem Tod hat sich ein guter Kontakt zum Schauspielhaus entwickelt, eine angenehme Zusammenarbeit. Wir helfen beim Sponsoring. Das Restaurant ist fast so etwas wie ein kleines Theater im Theater. Wir kämpften natürlich für den Erhalt des Schauspielhauses, waren Gegner des Abbruchs. Es gibt bereits den Schiffbau, der gut und modern eingerichtet ist. Gegenüber vom Schauspielhaus befindet sich das neue Kunsthaus. Da sollte man doch einen Zeitzeugen, der kulturell sehr viel hergibt, erhalten. Der Abbruch wurde ja dann im März von der Politik abgelehnt.

«Ich habe heute kein Problem mehr mit der Geduld. Und es gibt keine bessere Lehrmeisterin in Sachen Geduld als die Natur.»

Haben Sie viel mit Hanny Fries unternommen?
Wir sind viel zusammen gereist, wir waren zum Beispiel in Triest. Unterwegs achtete sie stets auf ihre Umgebung und bemerkte Dinge, die sonst niemandem auffielen. In Triest gefielen ihr die orangefarbenen Trolleybusse, die hat sie dann gemalt. Sie hat hauptsächlich Alltagsdinge gemalt, die die meisten Menschen banal finden würden. Eines ihrer Themen waren Wartesäle. Die hat sie an den verschiedensten Orten gemalt. Wir waren mit ihr auch in der Toscana, auf unserem Weingut Vallocaia in Montepulciano, und sie hat dort Verschiedenes gemalt. Sie hat bei uns runde Geburtstage gefeiert. Ja, wir waren eng befreundet. Es gab eine Retrospektive von ihr im Kunsthaus, kuratiert von Guido Magnaguagno, eine wunderschöne Ausstellung. Ich hatte zuvor mit ihr abgemacht, dass wir für unsere Sammlung rund zwanzig Bilder kaufen können, was sie mir bestätigte. Später konnte sie sich nicht mehr an diese Abmachung erinnern und hatte einige Bilder bereits weiterverkauft. Das gab etwas Sand im Getriebe, hat sich dann aber wieder eingependelt. So waren es statt zwanzig halt nur fünfzehn Bilder. Die hängen jetzt im *Santa Lucia Teatro*. Ich finde, es sind sehr schöne Werke von ihr. Zu Hanny Fries' Lebzeiten war es sehr schwierig, ein Bild von ihr zu bekommen. Sie konnte sich nur schwer davon trennen. Und heute ist sie vom Markt praktisch verschwunden. Das Interesse schwindet, wenn ein Künstler über das Marketing der Galerie nicht gepflegt wird. Neben der künstlerischen Begabung braucht ein Künstler auch jemanden, der sich um das Werk kümmert und es auf den Markt bringt.

Wer war der Galerist?
Das war Edi Wolfensberger. Er hat leider nicht sehr viel für Hanny Fries unternommen. Ihre Kunst hätte es aber verdient und wird schon Bestand haben, aber es müsste mal wieder ein Galerist oder Kunstagent kommen, der sich um ihr Werk kümmert und sie in Erinnerung ruft.

Wo befindet sich der Grossteil ihrer Bilder?
Viele sind bei Privaten. Aber auch in den öffentlichen Sammlungen von Kanton und Stadt sind ihre Bilder präsent. Von den Privaten gehören wir sicher zu den engagierteren Sammlern. Die meisten Bilder hängen im *Santa Lucia Teatro.* Es gibt ein sehr schönes Wandbild im *Terrasse,* und auch im Ristorante Bindella. Ich hatte sie gefragt, ob sie dort für die Wand etwas machen könne. Sie hat vorgängig ein Modell im Massstab 1:20 gezeichnet und hat es präzise auf die vereinbarte Zeit geliefert.

In diesem Fall haben Sie nicht Jahre warten müssen.
Nein. Aber im *Terrasse* lief es etwas anders. Da ist sie unter Zeitdruck geraten, das war 1999. Die Bilder waren noch nass, als sie aufgehängt wurden. Man musste aufpassen, dass man sie nicht streifte.

Wie war Hanny Fries als Mensch?
Sie war sehr kontaktfreudig, sie konnte Menschen begeistern. Sie hat gern geraucht, ihr Mann, Benno Blumenstein, ebenso. Er wollte nicht in die USA fliegen, weil er nicht sechs Stunden ohne Rauchen sein konnte. Und sie hat für ihr Leben gern Pasta gegessen. Wir sind viel mit ihr essen gegangen, oft ins Ristorante Bindella. Sie war ein sehr umgänglicher, fröhlicher Mensch.

Kommen wir nun zu Rolf Brem.
Ja, das war ein spezieller Mensch. Er hat mal zu mir gesagt: Sei froh, dass wir uns nicht früher kennengelernt haben, sonst hätten wir noch viele verrückte Sachen zusammen gemacht. Er war sehr herzlich und umgänglich. Er hat gern Witze erzählt und hat nicht gemerkt, dass er einen Witz schon x-mal erzählt hat. Aber er hat sie so lustig zum Besten gegeben, dass man immer wieder lachen musste. Seine Kunst gefiel mir, und ich habe einige seiner Werke erworben. Anfangs war Brem etwas skeptisch, weil ich so viel gekauft habe, aber dann hat er gemerkt, dass es mir ein echtes Anliegen war. Er hat immer darunter gelitten, dass er im öffentlichen Raum seiner Heimat Luzern nicht präsent war, und war der Meinung, die öffentliche Hand mache zu wenig für ihn. 1990 haben wir die Kette Spaghetti Factory mit allen zehn Betrieben übernommen, einer davon war im Barbatti-Haus in Luzern. Ich fand, dass das Konzept nicht zu so einem altehrwürdigen Haus passe. Wir haben daraufhin versucht, mit dem damaligen Besitzer, Cesare Barbatti, einen neuen Vertrag auszuhandeln. Wir wollten ein Ristorante Bindella daraus machen. Die Verhandlungen verliefen aber so schwierig, dass wir sie abgebrochen haben. Daraufhin hat Barbatti das Restaurant weitergeführt und verpachtet, ist dann aber wirtschaftlich gescheitert. Nach längerer Zeit hat sich der spätere Besitzer bei mir gemeldet und gefragt, ob ich noch Interesse am Haus hätte. Wir sind uns schnell handelseinig geworden, und ich konnte das Haus erwerben. Rolf Brem habe ich dann mitgeteilt, dass wir im neuen Restaurant einen Querschnitt seines Werkes zeigen würden, worüber er sehr glücklich war. Leider ist er im Eröffnungsjahr 2013 gestorben. Das Schöne an diesem Projekt war die Freude, die Brem zeigte und auch in seiner Ansprache bei der Restauranteröffnung zum Ausdruck brachte. Das war ein besonders berührender Moment für mich. Das *Barbatti* ist eines unserer schöneren Projekte, voller Brem-Werke, aber gerade so, dass es nicht zu viel wird. Brems Kunst ist in den Bindella-Räumlichkeiten sehr präsent, weil sie mir gut gefällt. Seine Vision war: Schönheit festhalten. Er hat das Schöne verehrt. Auch schöne Frauen. Er hat sehr gern Frauen modelliert, aber sie mussten ihm gefallen. Mit ihm musste man auch nie wegen des Kaufpreises verhandeln, etwas, das wir grundsätzlich nicht gemacht haben. Er ist uns oft von sich aus entgegengekommen. Er hat eine sehr schöne Figur im Garten gehabt, die *Bellissima.* Weil er gewusst hat, dass sie mir gefällt, hat er sie mir geschenkt. Ich glaube, dass sich Grosszügigkeit immer auszahlt, wohingegen die Geizigen geizig bleiben und nicht vom Fleck kommen.

«Mit ihm musste man auch nie wegen des Kaufpreises verhandeln, etwas, das wir grundsätzlich nicht gemacht haben. Er ist uns oft von sich aus entgegengekommen.»

Wie haben Sie Rolf Brem kennengelernt?
Das war an einer Ausstellung im Kunstsalon Wolfsberg. Edi Wolfensberger hat mir Rolf Brem vorgestellt und mir seine Werke gezeigt. Damit fing meine Begeisterung an, ich finde seine Kunst grossartig. Wir haben daraufhin einige Projekte gemeinsam realisiert, das *Barbatti* war sicher das wichtigste. Brem hat sehr gern und gut porträtiert, er hat viele Köpfe modelliert. Im *Amalfi* im Seefeld zeigen wir eine Auswahl dieser Köpfe in verschiedenen Grössen und aus unterschiedlichen Materialien. Das Lokal läuft deshalb sehr gut.

Was für ein Mensch war Brem?
Er war offen und sehr gern in Gesellschaft. Ein herzensguter Mensch, der immer alle zufriedenstellen wollte. Deshalb lief auch das Projekt im *Barbatti* so gut, weil er nie Forderungen stellte oder Ansprüche hatte. Die meisten Werke, die wir dort ausstellen, waren schon in unserem Besitz, aber ein paar Facetten aus einzelnen Epochen fehlten noch. Diese Werke hat er uns dann grosszügig überlassen. Viele Künstler zeigen sich eher kompliziert, wenn sie merken, dass man sich für ihre Kunst interessiert. Brem war da ganz anders.

Hat Rolf Brem nur Skulpturen geschaffen?
Er hat auch Bleistiftskizzen gemacht, die sind massstabsgetreu gezeichnet. Zum Zweck der Dokumentation besitzen wir ein paar davon. Ganz selten hat er aquarelliert. Die Aquarelle gefallen mir sehr, wir haben vielleicht fünf oder sechs. Hauptsächlich hat er auf Skulpturen und Porträts fokussiert. Daneben hat er fünfzig, sechzig Jahre lang jeden Tag Tagebuch geführt. Die Tagebuchsammlung hat er einer Bibliothek in Luzern geschenkt.

Wurden die Tagebücher publiziert?
Sie sind in der Bibliothek öffentlich zugänglich, es wurde auch darüber berichtet. Aber sie sind natürlich nicht so faszinierend wie seine Skulpturen.

Sie haben auch engen Kontakt zu Christopher Lehmpfuhl. Wie ist der zustande gekommen?
Eine Kunstagentur hat uns auf den Künstler aufmerksam gemacht. Da dessen Bilder interessant schienen, kam es zu einem Treffen bei uns an der Hönggerstrasse in Zürich. Das war im Zeitraum 2008, 2010. Christopher Lehmpfuhl kam mit einem uralten Lieferwagen. Er hat dann einige seiner Bilder aus dem Auto geholt und auf die Rampe gestellt, sie waren sehr schwer, weil er die Farbe so dick aufgetragen hatte. Wir waren sofort begeistert und haben ihm sechs Bilder abgekauft. So ist der Kontakt entstanden, und der Grundstein war gelegt. Wir haben ihn dann gebeten, nach Neapel zu fahren, um dort Bilder für unser neues Restaurant in Bern zu malen. Lehmpfuhl ist unserer Bitte nachgekommen, und es sind wunderschöne Bilder dabei entstanden. Das grösste Vorhaben aber war der Weinkeller im Vallocaia in der Toscana. Weil uns Lehmpfuhls Kunst gefiel, sollte er für uns die Umgebung und das ganze Projekt bebildern. Die Bauarbeiten haben sich allerdings stark verzögert, aus zwei Jahren wurden sechs Jahre. Der Grund dafür war, dass wir etappenweise gebaut haben. Ausserdem kam es zu einer Baupause, weil noch geklärt werden musste, ob der alte Teil erhalten oder abgerissen werden sollte. Wir haben uns letztendlich für den Neubau entschieden. Mit dem Ergebnis sind wir sehr zufrieden, es ist alles wie aus einem Guss. Christopher Lehmpfuhl hat dann die Umgebung in den verschiedenen Jahreszeiten für den Weinkeller gemalt. Dafür war er mehrmals für acht oder zehn Tage auf dem Weingut zu Gast und hat Grossartiges geleistet.

Was hat Ihnen speziell an Lehmpfuhls Kunst gefallen? Aus der Nähe kann man nur schwer Einzelheiten erkennen.
Ja, aus der Nähe wirkt es eher abstrakt, aus der Ferne figurativ. Mir gefällt die Eigenwilligkeit des Malens: dass Lehmpfuhl keinen Pinsel nimmt, sondern die Finger. Dass er die Farbe sehr dick aufträgt, sodass das Ergebnis fast dreidimensional wirkt. Am meisten beeindruckt mich die leuchtende Kraft der Farben. Er hat sehr schöne Farbharmonien.

Und Lehmpfuhl malt wirklich draussen, in der Landschaft?
Ja, er malt nie drinnen, immer nur draussen, und das bei jedem Wetter, zu jeder Jahreszeit.

Geht das? Verlaufen die Farben bei Regen nicht?
Nein, denn er benutzt Farben, die oberflächlich sehr schnell antrocknen. In seinem Atelier bewahrt er die Bilder dann so lange, bis sie so weit trocken sind, dass die Farben nicht mehr auslaufen. Da die Farbschicht bis zu zwei, drei Zentimeter dick sein kann, dauert das mehrere Monate.

Was sind das für Farben? Stellt er sie selbst her?
Nein, das nicht. Es sind sehr teure Farben. Lehmpfuhl arbeitet sehr schnell. Für ein Bild, für das andere eine Woche benötigen würden, braucht er eine Stunde aufgrund seiner speziellen Technik. Er arbeitet im Knien mit dem Farbeimer vor sich. Während des Malens ist er hoch konzentriert und lässt sich nicht ablenken. Er ist völlig fixiert auf Objekt, Farben, Leinwand.

«Selbst wenn ich viel mehr verdienen würde, einen Beruf, bei dem ich allein arbeiten müsste, könnte ich nicht ausüben. Für mich ist der Kontakt mit Mitarbeitenden, Partnern und Gästen wertvoll.»

Wie geht Lehmpfuhl vor? Erstellt er zuerst eine Skizze?
Nein, er hat ein ungemein scharfes Auge, er sieht genau, was er festhalten möchte, wie die Konturen verlaufen, und malt das direkt auf die Leinwand. Es gibt keine Hauptprobe, nur den Auftritt sozusagen. Neben der Öl- hat er jetzt die Aquarellmalerei entdeckt. Die Aquarelle sind zwar auch schön, haben aber nicht die gleiche Kraft wie ein Ölgemälde. Die Leichtigkeit und die Transparenz fehlen seinen Aquarellen etwas, was an seinem kräftigen Malstil liegt. Ausserdem macht er auch noch Skulpturen. Er ist ein vielseitig begabter Künstler, dem gelingt, was er in die Hand nimmt.

Was ist sein künstlerischer Background? Ist er Autodidakt, oder wo hat er gelernt?
Das weiss ich nicht. Er ist sehr fleissig und erschafft zahlreiche Werke. Er sucht sich ein Thema, malt dreissig bis vierzig Bilder dazu. Diese zeigt er an einer Ausstellung und dokumentiert alles in einem Buch. Inzwischen gibt es sicher pro Jahr drei bis vier Bücher über sein Werk und immer wieder Ausstellungen. Seine Bilder verkaufen sich sehr gut, es gibt so gut wie keinen Lagerbestand.

Sind seine Sammler hauptsächlich Privatpersonen?
Ja, vor allem. Er hat viele Aufträge aus der Schweiz, aber auch aus

Christopher Lehmpfuhl, *Baustellen-Panorama*, 2015, Öl auf Leinwand, 50 × 200 cm. Lehmpfuhl hielt den Neubau des Weinkellers der Tenuta Vallocaia, der 2018 eröffnet wurde, auf mehreren Bildern fest. «Diese Werke muss man im Kontext betrachten, da ich sie jeweils vom selben Standort aus malte und somit die Veränderung sichtbar machte», sagt der Berliner Maler.

Christopher Lehmpfuhl,
Weg zum Podere Melina,
2019, Öl auf Leinwand,
160 × 180 cm.

dem Ausland, aus Italien, Deutschland, Russland. Er wird sicher eines Tages berühmt.

Wie ist er als Mensch?
Er ist liebenswürdig, herzlich, geht gern auf Menschen zu, isst gern gut und schätzt es, wenn man sich für ihn Zeit nimmt. Auch seine Malerei wirkt auf mich sehr herzlich.

In diesen Punkten ähneln sich alle drei Künstler. Sie essen und trinken gern, lieben Gesellschaft. War das für Sie ein ausschlaggebendes Kriterium, oder ist das Zufall?
Nein, das hat sich so ergeben. Vielleicht liegt es auch am Resonanzgesetz. Meiner Meinung nach hat das Schöpferische, das Kreative auch mit Geniessen zu tun. Die meisten Künstler, die ich kennengelernt habe, sind gesellig, offen und suchen den Kontakt.

Wie hat sich das Gesellige, das Offene bei Ihnen entwickelt? Ist das durch den Beruf gekommen? Oder ist es Voraussetzung für diesen Beruf?
Ich war noch nie ein Einzelgänger, habe immer gern Gesellschaft gehabt. Selbst wenn ich viel mehr verdienen würde, einen Beruf, bei dem ich allein arbeiten müsste, könnte ich nicht ausüben. Für mich ist der Kontakt mit Mitarbeitenden, Partnern und Gästen wertvoll. Ich finde es schön, dass ich Ideen realisieren und etwas bewegen kann. Geld allein ist nicht ausschlaggebend für mich. Wenn wir ein neues Restaurant eröffnen, geht es nicht darum, noch ein weiteres Restaurant zu haben, sondern es geht um die Realisierung eines Projekts. Zurzeit arbeiten wir an einem Projekt mit Philipp Hildebrand im Zunfthaus zur Saffran. Wir planen eine Pizzeria auf gehobenem Niveau mit erlesenen Weinen.

Wieso Philipp Hildebrand, der früher Präsident der Nationalbank war und heute bei Blackrock arbeitet?
Ich kenne ihn schon länger. Einmal kam er auf mich zu und erzählte mir, dass er ein Weingut in der Toscana in allerbester Lage gekauft habe, und fragte uns an, ob wir Import und Distribution übernehmen könnten. Damit beginnen wir in diesem oder im nächsten Jahr. Daraus entwickelte sich dann die Idee für ein kleines Restaurant mit der feinsten Pizza der Stadt und den besten Weinen. Der Initiant war Philipp Hildebrand, doch ich war spontan Feuer und Flamme.

Wie wird das Ambiente sein?
Es wird ein Ambiente sein, das zu einem Zunfthaus passt: eine gewisse Gepflegtheit und edle Schlichtheit, schöne Materialien für die Einrichtung. Was auf den Tisch kommt, muss das Beste sein. Kurz: Schlichtheit, verbunden mit Topqualität.

Rudi Bindella in seinem Büro, Zürich, 2022.

Wie entstehen solche Projekte? Aus der jeweiligen Situation heraus?
Ja, es ist meistens so, dass man selbst ein Projekt entwickelt, dass man jemanden kennenlernt, der eine Idee hat, oder dass man gemeinsam ein Vorhaben entwickelt. Dass wir den Weinkeller im Vallocaia so kunstreich realisiert haben, hat damit zu tun, dass wir in den letzten Jahren für die Einrichtung unserer Gastronomie einen eigenen Stil entwickelt haben. Die Restaurants sollen wohnlich und einladend wirken, sodass die Gäste gern verweilen und gern wiederkommen. Diesen Stil sollte man auch im Vallocaia wiederfinden. Aber ein Restaurant hat eine Fläche von einigen hundert Quadratmetern, Vallocaia hat fünftausend. Das habe ich wohl unterschätzt. Gott sei Dank hatten wir genug Zeit, jahrelang haben wir Kunst zusammengetragen, sodass wir bei der Eröffnung des Weinkellers parat waren.

Sie haben verschiedene Konzepte für Ihre Restaurants. Warum?
Wir sind keine Kette, die ein Konzept hat und dieses dann multipliziert. Es gibt sicher erfolgreiche Ketten, aber uns hat das nicht interessiert. Wir haben uns immer die Fragen gestellt: Was haben wir für einen Standort? Welches Potenzial hat er? Welche Idee können wir dort realisieren? *Santa Lucia* ist unser ältestes Konzept. Das multiplizieren wir zwar über den Namen und die Art und Weise der Einrichtung, aber jeder Standort sieht etwas anders aus, hat einen anderen Architekten. Das, was der Gast sieht, soll persönlich, individuell, eigenwillig sein. Das, was er nicht sieht, kann man standardisieren. So haben wir verschiedene Konzepte ausprobiert, weil uns zu wenig interessant erschien, uns nur auf *Santa Lucia* und *Spaghetti Factory* zu beschränken. Wir haben Themenrestaurants wie das *Sempre* im Niederdorf oder das *Verdi* in Bern, das dem Komponisten Verdi gewidmet ist. Oder wir führen Familientraditionen weiter, wie zum Beispiel das *Barbatti* oder das *Donati* in Basel, das *Conti* in Zürich, die *Gerberstube* in Schaffhausen. Bei diesen Restaurants wurde die jeweilige Tradition übernommen und zeitgemäss interpretiert und weitergeführt.

Das ist sicher nicht ganz einfach. Vielleicht hatte das jeweilige Restaurant vorher nichts mit Italien zu tun. Wie kombiniert man die Geschichte eines Lokals mit der Italianità?
Das war natürlich kein Problem, wenn vorher schon eine italienische Vorgeschichte bestand, wie beim *Donati* oder beim *Barbatti*. Das *Terrasse* hatte eine ganz andere Vergangenheit. Es war ursprünglich ein Hotel, in den 1960er-Jahren dann ein Nachtklub. Dann war das Lokal lange geschlossen. Wir haben den schönen Standort renoviert und wieder für Gäste zugänglich gemacht. Der Stil sollte mondän, metropolitan sein, nur Italianità erschien uns zu eingeschränkt. Deshalb ist das *Terrasse* eine Ausnahme in unserem Portfolio. Ebenso wie das *Kornhaus* in Bern, das im Keller urschweizerisch ist. Italianità bieten wir dafür mit dem *Più* im Erdgeschoss.

Woher holen Sie sich Ihre Inspirationen? Im Ausland?
Wo immer wir hinkommen, schauen wir uns achtsam um. Wir können überall etwas entdecken, dazulernen und mitnehmen. Und genauso wird auch unser Konzept häufig von anderen kopiert. Man kann das als Ärgernis oder als Kompliment auffassen. Ich jedenfalls möchte lieber kopiert werden, als selbst zu kopieren. Für Inspirationen bin ich am liebsten in Italien, und zwar in Süditalien. Südlich von Rom und Neapel ist meiner Meinung nach das richtige Italien. Ich mag die Spontaneität und die Herzlichkeit der Menschen, ihre Lebensfreude. Die Vulkane befinden sich nicht ohne Grund nicht in Nordeuropa oder Norditalien, sondern in Süditalien. Sie sind Sinnbild der Herzenswärme der Menschen dort. Wenn Sie Ideen brauchen, gehen Sie zehn Tage nach Neapel. Da bekommen Sie mehr als genug Inspiration. Interessant finde ich auch die zeitgenössische Interpretation der bewährten Traditionen.

Aber Sie bleiben in der Schweiz und expandieren nicht ins Ausland.
Wir haben zwar bereits Versuche mit Franchisebetrieben im Ausland gestartet, aber diese dann wieder gestoppt, auch wenn ich der Meinung bin, dass ein *Santa Lucia* in Deutschland erfolgreich wäre. Aber Sie müssten dann zunächst selbst vor Ort sein, Mitarbeitende rekrutieren und schauen, dass alles läuft, bevor Sie Franchisenehmer suchen können. Direkt von Anfang an mit fremden Partnern arbeiten funktioniert nicht. Man ist immer auf vertrauenswürdige Angestellte vor Ort angewiesen. Bei unserem Weingut in der Toscana haben wir da enorm viel Glück gehabt und einen Geschäftsführer gefunden, der sich einsetzt, als wäre es sein eigenes Anwesen. Und er arbeitet völlig eigenständig und verantwortungsvoll. Aber das ist eher die Ausnahme.

Wie finden Sie solche Leute?
Vielleicht liegt es wieder am Resonanzgesetz. Vielleicht auch an unserem Ansehen auf dem Markt, daran, dass wir nicht durchschnittlich sind und ein gutes Verhältnis zu unseren Mitarbeitenden haben. Wir können nicht erwarten, dass die Angestellten die Gäste gut behandeln, wenn wir mit ihnen schlecht umgehen. Gute Beziehungen müssen gepflegt werden, jeden Tag von Neuem. Das ist sehr anspruchsvoll, da kann man schnell viel kaputtmachen, wie auch in einer Partnerschaft. Wenn man sich nicht mehr bemüht, ist das meist der Anfang des Niedergangs.

Wie muss man sich Ihren Alltag vorstellen?
Ich stehe früh auf, dann ist alles noch frisch, und ich kann für mich arbeiten. Später arbeite ich mit den Mitarbeitenden zusammen und kümmere mich um die Kunden. Abends schaffe ich wieder für mich allein. Ich arbeite sehr viel, weil es mir Freude bereitet, ganz gemäss den zwei kleinen f: freudig und freiwillig.

Aber bei Ihnen geht es immer um Menschen.
Ich arbeite gern im Team, ich bin kein Einzelkämpfer. Wir beschäftigen wunderbare Mitarbeitende in unserer Unternehmung und haben Erfolg, weil wir ein gutes Team sind. Wichtig ist mir auch, dass die Mitarbeitenden die Wertschätzung spüren.

Es ist ja eine grosse Unternehmung – wie ist sie organisiert? Sind alles kleine Einzelbetriebe, die selbst verantwortlich sind, und Sie kontrollieren nur die Zahlen?
Wir sind in verschiedenen Branchen tätig: Gastronomie, Weinbau und -handel, Bauhandwerk und Immobilien mit den zentralen Funktionen wie Marketing, Finanz- und Rechnungswesen, IT und HR. Für

Christopher Lehmpfuhl, *Rote Lampe*, 2015, Öl auf Leinwand, 40 × 30 cm.

Christopher Lehmpfuhl, *Im Fasskeller*, 2014, Öl auf Leinwand, 40 × 30 cm.

jede Branche gibt es einen Geschäftsführer, der seine internen Strukturen selbst aufbauen muss. Der Geschäftsleiter in der Gastronomie zum Beispiel kann nicht alle 45 Restaurants selbst führen, er muss dann seinerseits wieder Leute für die einzelnen Betriebe einstellen. Wir achten darauf, dass der Geschäftsleiter zur Unternehmung passt und dass wir bei der Einstellung von Kaderleuten einbezogen werden, damit auch da die Chemie stimmt. Das halte ich für sehr wichtig. Aber ich denke, wenn Sie oben gute Leute haben, stellen diese auch wieder Menschen ein, die passen. Unser Finanzwesen ist sehr konservativ, gut organisiert, die Mitarbeitenden sind gründlich und verlässlich. In der dritten Woche eines Monats haben wir die Zahlen des Vormonats auf dem Tisch, mit Abschluss, Budget, Vorjahreszahlen. Täglich erhalten wir die Umsatzzahlen, die Erfolgszahlen monatlich. Die schauen wir gemeinsam an, so wie es nötig ist. Ich lege Wert darauf, dass die Mitarbeitenden Freiheit und grosse Verantwortungsräume haben. Dann identifizieren sie sich mehr mit dem Unternehmen und sind bereit, sich voll einzusetzen. Und mit der Eigenständigkeit kommt der Erfolg, der Auftrieb gibt. So schliesst sich der Kreis.

Sind Sie auch schon mal enttäuscht worden?
Ganz grundsätzlich muss das Wort positiv verstanden werden. Eine «Ent-täuschung» bedeutet eine Klärung, die Aufhebung einer bisherigen Täuschung; darüber müssten wir eigentlich froh sein. Das ist schon vorgekommen, aber eher selten. Wenn ich eine Schwäche von mir nennen sollte, dann vielleicht die, dass ich in solchen Fällen zu viel Geduld bewahre und zu lange an das Gute glaube. Anstatt es noch länger zu probieren, müsste ich den Mut haben, früher die Reissleine zu ziehen.

Tut Ihnen das nicht weh?
Doch, sehr sogar. Normalerweise bleiben die Mitarbeitenden sehr lange bei uns. Wir haben eine durchschnittliche Verweildauer von sieben Jahren. Dies gilt für die ganze Unternehmung. In der Gastronomie ist die Mutation am grössten, ungefähr fünfzig Prozent pro Jahr. In der Branche gibt es eine ganz andere Dynamik, die Löhne sind eher tief, und wenn jemand heute, bei dem ausgetrockneten Markt, mit einem Lohn von 4500 Franken irgendwo zwei-, dreihundert Franken mehr bekommt, dann geht sie oder er. Aber im Vergleich mit anderen sind wir vielleicht nicht gut, aber weniger schlecht, und wir haben auch in der Gastronomie viele Angestellte, die bis zu zwanzig, dreissig Jahre bei uns bleiben. Daraus resultiert dann ein ganz anderer Zusammenhalt. Es heisst, die jungen Leute würden so etwas nicht mehr suchen, doch das glaube ich nicht. Wenn sie nach der Lehre gern verschiedene Stationen ausprobieren möchten, dann ist das wünschenswert. Im Laufe der Zeit kommt dann bei vielen eher der Wunsch nach Beständigkeit und Verwurzelung.

Wie haben Sie die Corona-Krise erlebt?
Für unsere Branche mit den Betriebsschliessungen war es eine happige Prüfung. Wir haben uns bemüht, unseren Mitarbeitenden zu verstehen zu geben, dass sie sich keine existenziellen Sorgen machen müssen. Sie sollten Sicherheit spüren. Rückblickend hätten wir Folgendes besser machen können: Wir hätten für ein Beschäftigungsprogramm (z. B. Weiterbildung, andere Tätigkeiten) sorgen sollen. Die Mitarbeitenden bekamen zwar Geld, waren aber die ganze Zeit daheim. Einigen haben wir zwar andere Tätigkeiten angeboten, oft wurde dies abgelehnt. Unsere Angestellten haben sehr viel erduldet und waren uns treu. Wir haben diese schwierige Situation mit einem hellblauen Auge überstanden. Auch dank der staatlichen Hilfe: Wir haben die Kurzarbeit gehabt, dann haben wir noch Härtefallgelder bekommen, die uns einen Teil des entstandenen Schadens deckten. Dafür sind wir dankbar. Nun bin ich gespannt, wie dieses Jahr verläuft. Die Umsätze sind natürlich noch nicht wieder auf dem Niveau von 2019. Ich hoffe, dass wir ab dem nächsten Jahr wieder einigermassen Courant normal haben werden, wenn uns nicht noch kriegerische Auseinandersetzungen oder eine Rezession vor neue Herausforderungen stellen.

«Eine ‹Ent-täuschung› bedeutet eine Klärung, die Aufhebung einer bisherigen Täuschung; darüber müssten wir eigentlich froh sein.»

Nach dem Ende der Homeoffice-Pflicht gehen die Menschen zum Mittagessen wieder vermehrt ins Restaurant.
Ja, sicher. Die Homeoffice-Pflicht haben wir deutlich gespürt. Den Trend zum Homeoffice können wir natürlich nicht umkehren. Es gibt Unternehmen, die das weiter fördern und den Angestellten überlassen. Bei uns kann man einen Tag beziehen, wenn man das möchte. Mir ist es lieber, wenn meine Mitarbeitenden bei der Arbeit anwesend sind, aber ich kann mich dem Trend ja nicht ganz verschliessen. Und es gibt sicher Arbeiten, die man daheim besser erledigen kann, weil man mehr Ruhe hat. Während der Pandemie war es zum Teil trostlos in unseren Räumlichkeiten. Überall sah man nur leere Büros. Jetzt, wo die Leute wieder da sind, ist es viel besser.

Haben Sie auch mal eine persönliche Krise gehabt?
Ich? Nein, nein. Für mich gab es nur eine Option: Wir müssen durchhalten. Wenn wir nur die Gastronomie gehabt hätten, hätte es uns böse erwischt. Aber da wir auch noch in anderen Branchen tätig sind, die recht gut liefen, wie der Weinhandel und das Bauhandwerk, konnten wir das abfedern. Ich hatte nie Zweifel, ich wusste, wir müssen uns nur durchbeissen.

Haben Sie damit gerechnet, dass die Pandemie so lange dauern würde?
Nein, das habe ich nicht. Zunächst hatte ich angenommen, dass Ende Sommer 2020 alles wieder normal sein würde. Das war natürlich eine falsche Einschätzung, und wir wissen ja auch jetzt noch nicht, ob die Pandemie vorbei ist und ob nicht im Herbst oder Winter eine neue Überraschung auf uns wartet.

Lassen wir die Pandemie hinter uns und kommen wir zu engen Partnern Ihres Geschäfts, Antinori und Masi.
Masi ist ein sehr wichtiger Geschäftspartner, daneben gibt es noch andere, Ornellaia und Sassicaia zum Beispiel, die auch wichtig sind. Aber Antinori ist unser bedeutendster Partner, die Geschäftsbeziehung besteht auch am längsten: nächstes Jahr siebzig Jahre.

Wie entwickelt sich so eine langjährige Partnerschaft? Betreiben Sie auch Restaurants zusammen?
Ja, mit Antinori zusammen haben wir das gemacht. Mein Vater hat das Weinhaus in den 1950er-Jahren entdeckt, da ging es vor allem um Villa Antinori, den Chianti classico. Er hat angefangen, den Wein zu importieren, damals noch offen. Er hat ihn dann selbst noch ausgebaut und abgefüllt. Heute wird alles vor Ort original konfektioniert. Während dieser Kooperation haben wir uns immer besser kennengelernt. Dies geht mit Familienunternehmen einfacher als mit «gemanagten» Grosskonzernen. Mein Vater hat mit dem Vater von Marchese Piero Antinori angefangen. Dann bin ich dazugekommen, mit meinem Sohn sind wir nun in der dritten Generation der Beziehung. Weil Antinori im Lauf der Jahre eine sehr erfolgreiche Unternehmung geworden ist und stark expandiert hat, merken wir, dass das Persönliche ein wenig in den Hintergrund geraten ist. Auch vom Volumen her kann man nicht mehr so arbeiten wie vor vierzig Jahren. Dadurch wird so eine Geschäftsbeziehung etwas sachlicher, nüchterner. Das lässt sich nicht vermeiden, und unser Verhältnis ist immer noch sehr vertrauensvoll und freundschaftlich. Es ist vom Volumen her die wichtigste Geschäftsbeziehung.

Welche Art Partner sind Sie für Antinori? Ein mittlerer oder ein grosser Partner?
Statistisch befinden wir uns auf Platz drei oder vier in Bezug auf die abgesetzten Flaschen. Das sind die absoluten Zahlen. Wenn man auf die Bevölkerung umrechnet, sind wir bei Weitem der grösste Abnehmer von Antinori. Aber man schaut natürlich meist auf die absoluten Zahlen. So gehören wir sicher zu den wichtigeren Abnehmern, und Antinori ist mit Abstand unser wichtigster Lieferant.

Es handelt sich dabei um verschiedene Produkte?
Ja, eine ganze Palette von Produkten. Antinori besitzt viele Weingüter, weshalb die Unternehmung immer grösser wird. Ich staune, wie gut sie diese Expansion verkraftet.

Wie ist diese Expansion verlaufen? Schritt für Schritt oder eher explosionsartig?
Als wir Antinori in den 1950er-Jahren kennengelernt haben, war das eine ganz andere Firma. Seither hat sie nach und nach neue Weingüter erworben. Sie ist das Familienunternehmen mit den meisten eigenen Reben, Ziel ist es, nur noch Wein aus eigenen Reben anzubieten. Das ist eine tolle Vision.

Wie sieht es mit Masi aus?
Zum Vergleich: Antinori produziert etwa 22 Millionen Flaschen, Masi etwa ein Viertel davon, Ornellaia vielleicht drei Millionen, aber sie haben pro Flasche eine hohe Wertschöpfung. Masi, Ornellaia und auch Sassicaia sind Familienunternehmen. Es ist schön, dass dort noch eine personifizierte Führungskultur und andere Werte gepflegt werden.

Die italienischen Modemarken sind alle von grösseren Konzernen übernommen worden. Warum ist das bei den Weinproduzenten nicht der Fall?
Das gab es auch schon. Man merkt allerdings, dass die, die diversifizieren und als Quereinsteiger ins Gewerbe reinkommen, unterschätzen, wie viel Geduld und Ausdauer nötig sind, bis ein Weingut rentiert. Vielen hat es zu lange gedauert, bis sie Gewinn erzielten, und haben wieder verkauft. Ich habe ja bereits gesagt, dass die Natur eine gute Lehrmeisterin in Sachen Geduld ist.

Weinanbau gehört ja auch zur Landwirtschaft. Da kann es Missernten aufgrund von Unwettern, Sturm und Hagel geben.
Es ist nicht selbstverständlich, dass Sie jedes Jahr ein konstantes Ergebnis haben. In der Milchwirtschaft ist dies einfacher. Da weiss man, dass eine Kuh circa so und so viele tausend Liter Milch pro Jahr gibt. Bei einem Rebberg kann im Lauf eines Jahres alles Mögliche passieren.

Wie rechnen Sie? Nehmen Sie zum Beispiel einen Zehnjahresdurchschnitt? Oder nehmen Sie es, wie es kommt?
Wir stellen einen Produktionsplan auf: Wie viele Reben wollen wir anpflanzen? Welche Sorten? Dann kann man die Produktion voraussagen, aber mengenmässig ist eine Voraussage sehr schwierig. Da gibt es klimatische Gründe. Wie ist der Jahrgang? Da arbeiten wir mit Erfahrungswerten.

Welche grundsätzlichen Regeln gibt es? Wie viele Reben muss man mindestens haben?
Das ist schwierig zu sagen. Wir sind mit 55 Hektar ein mittlerer Betrieb. Es kommt darauf an, welchen Wein Sie produzieren. Je wertvoller der Wein ist, den Sie herstellen können, desto weniger sind Sie auf mengenmässig grossen Ausstoss an Flaschen angewiesen. Unter fünf bis zehn Hektar wird es schwierig, gewinnbringend zu arbeiten, auch wenn Sie eine hohe Wertschöpfung haben. Die grösseren Betriebe, die Hunderte von Hektaren besitzen, kippen dann eher in die Industrialisierung. Mit solchen Firmen fühlen wir uns weniger wohl. Wir ziehen eher KMU und Familienunternehmen vor, die die gleichen Werte pflegen wie wir.

Der Boden spielt ja auch eine wichtige Rolle.
Ja, natürlich. Und auch das Klima. Es gibt «pflegeleichtere» Gegenden, die problemlos sind, und es gibt eher riskante, weil dort Wasser, Frost und Unwetter Probleme darstellen können. In der Toscana sind wir im Allgemeinen gut bedient. Im Süden ist die Trockenheit zunehmend problematisch, im Norden der viele Regen. In Montepulciano ist es noch gut, aber man merkt die Klimaerwärmung jedes Jahr mehr, und das wird wohl auch weiter so bleiben.

Wie sind Sie zum Vallocaia gekommen?
Als ich Anfang der 1980er-Jahre die Firma übernommen habe, planten wir, eine Italienkompetenz beim Wein und bei der Gastronomie

Hermann Hesse, Hügel am See (Tessin), Aquarell über Bleistift auf Papier.

HERMANN HESSE – DIE FASZINATION SEINER AQUARELLE

Schon während der Mittelschule im Collège St-Michel in Fribourg (1964–1968).
Begeisterte mich Hermann Hesse.
Als Schriftsteller, Lyriker, Philosoph, Künstler … als vielleicht letzter Romantiker.

In der Ferienwohnung meiner Eltern entdeckte ich damals drei Aquarelle.
Sie waren signiert mit «Hesse».
Und weckten meine Freude am Sammeln seiner Aquarelle.
Bis zum heutigen Tag.
Vor 50 Jahren waren Hesses Aquarelle kaum in Handel anzutreffen.
Heute sind sie sehr gesucht.

Hesse wählte das reizende Tessin aus Zuneigung als seine Heimat.
Während des Ersten Weltkriegs begann er zu malen.
Als Ausweg, Flucht vor bitteren Zeiten.
Er suchte Distanz zur Literatur.
Malen betrachtete Hesse als Magie.
Im Kampf gegen die Wirklichkeit.

Weshalb aquarellieren?
Fein, leicht, durchlässig, eilends zu Papier gebracht, hingehaucht.
Diese Malart spiegelt seine Sinnlichkeit, sein Feingefühl, seine Empfindsamkeit.
Eines seiner Hauptthemen war das Ringen um den Ausgleich.
Der geistigen und sinnlichen Lebensmächte.

Wir fühlen uns mit der Kunst von Hermann Hesse sehr verbunden.
Und bilden einen kleinen Querschnitt durch unsere Sammlung ab.

Hesses Aquarelle zu beschreiben, fällt nicht leicht:
Unverkennbar, unverwechselbar im Stil.
Manchmal fast etwas kindlich anmutend.
Alltagsszenen aus seinem geliebten Tessin.
Markant reduziert, essentiell.
Schlicht und einfältig.
Eigenwillige kubische Dimensionen – und Perspektiven.
Eine geordnete heile Welt.
Stille und Ruhe vermittelnd.
Farbklang – intensiv, leuchtend, von wundersamer Harmonie.
Vor allem die Rot-, Blau- und Lilatöne.

Ich schliesse mit zwei Zitaten:

«Dichter war etwas, was man bloss sein, nicht aber werden durfte.»

«Das Malen ist wunderschön, es macht einen froher und duldsamer.»

Rudi Bindella

aufzubauen. Wir hatten noch von meinem Vater schöne Weingüter in der Westschweiz, die dann aber nicht mehr zu unserem Erscheinungsbild als Italienspezialist gepasst haben. So haben wir uns in Italien auf die Suche gemacht. Das erste Angebot in Montepulciano hat uns nicht gefallen. Dann bekamen wir Unterstützung von einem Produzenten, den wir damals schon vertreten haben. Das erste Stück Land haben wir von der Kirche Sant'Agnese erworben. Eine reiche Witwe hat nach ihrer Scheidung alle Ländereien der Kirche vermacht. Diese hat dann nicht gewusst, was sie mit den Weingütern machen sollte, eines davon war Vallocaia, und wir konnten es übernehmen. Viele meinten damals, das sei zu wenig zum Leben und zu viel zum Sterben. Wir fanden, dass wir damit mal anfangen und später mehr dazukaufen. Zu Beginn hatten wir 2,5 Hektar Reben und 10 Hektar insgesamt, jetzt sind wir bei 55 Hektar Reben und 175 Hektar Gesamtfläche. Wir konnten nach und nach arrondieren.

Wie geht das? Wie kommt man zu weiteren Ländereien?
Giovanni Capuano, der Geschäftsleiter vom Vallocaia, ist sehr gut vernetzt und hört, wenn ein Stück Land auf den Markt kommt. Uns werden auch direkt Ländereien zum Kauf angeboten. Und aus Zwangsverwertungen ergeben sich bisweilen interessante Gelegenheiten. Auf diese Weise konnten wir zwei-, dreimal Land in guter Lage zu attraktiven Konditionen erwerben.

Sollte das Land nicht zusammenhängend sein?
Wir haben mit verschiedenen Parzellen angefangen und konnten glücklicherweise die Lücken schrittweise auffüllen. Seit Beginn konnten wir mehrmals dazukaufen, manchmal nur dreitausend Quadratmeter. Jetzt verfügen wir über eine schöne Arrondierung. Dazu gehören auch zwei, drei Lagen ausserhalb, die wir gekauft haben.

Bis man so weit ist, dauert es bestimmt zwanzig Jahre.
Nächstes Jahr werden es dann vierzig Jahre. Wir werden weiterhin arrondieren, wenn es in der Nähe etwas gibt und wenn es passt. Den Anteil an Olivenbäumen möchten wir noch vergrössern, denn Olivenöl ist sehr gefragt. Wir können den Eigenbedarf für unsere Gastronomie noch nicht ganz decken. Und dann würden wir noch gern Schafe, Schweine der Rasse Cinta Senese und Bienen halten.

Warum?
Ich finde es schön, wenn man ein gebündeltes Angebot hat. Neben Wein haben wir Olivenöl, jetzt hätten wir gern Schafskäse, vielleicht noch Schinken.

Kann man Cinta Senese halten?
Ja, die Rasse schon, man muss sie in einem Gehege halten. Zusätzlich Tierhaltung ist unser mittelfristiges Ziel, um das Angebot abzurunden. Nichts Exotisches, sondern etwas lokal Passendes.

Haben Sie von Anfang an selbst gekeltert?
Ja. Der erste Jahrgang war 1985. Der wurde noch im alten Weinkeller gekeltert. Später haben wir den Standort verlegt und die Infrastruktur neu aufgebaut. Sie ist jetzt mustergültig, sehr modern. Man muss sich bewusst sein: Wenn man investiert, dann ist das ein paar Jahre lang top. Bald muss man wieder nachrüsten, um à jour zu bleiben. Der technische Fortschritt lässt sich nicht aufhalten.

Betrifft das die Fässer?
Das betrifft die ganze Weinbereitung. Es geht darum, wie man nach physikalischen Gesetzen arbeitet. Wie man den Wein kühlt. Wie man Gas hinzufügt, um die Oxidation zu verhindern. Wie man erreicht, dass die Gärung langsam vonstattengeht. Wie man die Temperatur richtig kontrolliert. Dafür braucht man hochkomplexe Anlagen. Heute kann man bei jedem Fass während der Gärzeit auf dem Handy schauen, an welchem Punkt der Wein gerade ist und ob man reagieren muss.

Warum gibt es so viele neue technische Errungenschaften? Ist nicht irgendwann einmal der Punkt erreicht, an dem es perfekt genug ist?
Ich vermute, das liegt daran, dass der Mensch nie zufrieden ist und immer besser und schneller werden will. Das sehen Sie doch auch bei den Fahrzeugen. Als Nächstes fährt das Auto ohne Ihre Unterstützung, und Sie können während der Fahrt Zeitung lesen. Für mich eine grauenhafte Vorstellung.

Gibt es im Vallocaia auch ein Restaurant?
Es gibt eins, das vor allem über Mittag in Betrieb ist, im Moment von März bis Oktober. Wir möchten den Gästen die Gelegenheit geben, uns zu besuchen, zu degustieren, wir möchten grössere, längere Programme anbieten, mit Rundgang und mit Essen. Wir haben einen guten Küchenchef. Abends geht es nur auf Vorbestellung. Mittags auch spontan.

Welche Beziehung haben Sie zu Montepulciano?
Ich erhielt ein Austauschstipendium in Perugia, das war 1971. So habe ich die Gegend kennengelernt. Montepulciano ist eine Stunde von Perugia entfernt. Mir hat es sehr gut gefallen, und irgendwann wollte ich mich dort niederlassen. Das war 1983. Montepulciano ist in der Wertschätzung noch nicht ganz so weit wie Montalcino mit dem Brunello oder die Maremma mit Sassicaia. Aber ich bin überzeugt, dass wir viel Aufbauarbeit geleistet haben und dass Montepulciano in fünf bis zehn Jahren genauso weit sein wird wie die anderen Anbaugebiete.

Wie unterscheiden sich zum Beispiel Montalcino und Montepulciano?
Montalcino hat es verstanden, seinen Wert bewusster aufzuzeigen – mit der Pflege der Traditionen und der Qualität. Montalcino und die Maremma können wir bezüglich des Ansehens mit Bordeaux vergleichen. Das Potenzial von Montepulciano ist mindestens so wertvoll; der Nachholbedarf ist allerdings noch grösser. Wir bleiben zuversichtlich, der Aufbruch ist im Gang.

Rudi Bindella, 1948 in Zürich geboren, studierte an der Hochschule St. Gallen und war dort zwischen 1972 und 1975 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Schweizerischen Institut für Aussenwirtschafts-, Struktur- und Marktforschung. 1974 promovierte er an der Hochschule St. Gallen. Seit 1975 arbeitet er im Familienunternehmen Bindella und übernahm es 1982 nach dem Tod seines Vaters Rudolf. In der Folge baute er die Zweige Gastronomie und Weinhandel aus, erstand das Weingut Vallocaia und prägte das Erscheinungsbild der Bindella-Restaurants durch die Integration zeitgenössischer Kunst.

Alberto Venzago, 1950 in Zürich geboren, gehört zu den bekanntesten Fotografen der Schweiz. Letztes Jahr erschien sein Buch *Taking Pictures, Making Pictures* bei Steidl. Seine Arbeiten erhielten mehrere Preise, etwa den Robert Capa Award oder den ICP Infinity Award.

Rudi Bindella vor dem Weingut Vallocaia.

Blick aus dem Bistro Sereno im Besucherzentrum des Weinguts Tenuta Vallocaia.

Nächste Doppelseite: die Tenuta Vallocaia in der lieblichen Hügellandschaft bei Montepulciano.

Wie in den Bindella-Restaurants spielt auch in der Tenuta Vallocaia zeitgenössische Kunst eine wichtige Rolle bei der Gestaltung der einzelnen Räume. Dort kann man etwa Skulpturen von Rolf Brem, Barbara Babo oder Flora Steiger-Crawford und Bilder von Christopher Lehmpfuhl besichtigen. Lehmpfuhl sagt: «Die Kombination von Kunst und antiken sizilianischen Fliesen, Tonkrügen, Kronleuchtern, Lampen und Glocken aus der Region ist so wunderbar gelungen, dass man jedes Mal etwas Neues entdeckt und erspürt. Alles ist sehr hochwertig ausgearbeitet, und die Lichtführung durch die Räume ist museal. Jedes Bild, jede Skulptur ist ausgeleuchtet und kommt bestens zur Geltung.»

Im Weinkeller der Tenuta lagern die Weine von Bindella in Barrique-Fässern.

RESTAURANTS

Bilder **ALBERTO VENZAGO**

Die italienische Kultur prägt das gastronomische Angebot von Bindella. In den 45 Restaurants der Unternehmung findet man die Küche Italiens in mannigfaltiger Ausformung. Von der Pizzeria über die Spaghetteria oder das Fischrestaurant bis zur gehobenen Kulinarik. Zum Konzept jedes Restaurants gehört die Kunst (wie im Bild links die Skulptur von Rolf Brem im Ristorante Bindella in Zürich). Rudi Bindella sammelt seit Jahrzehnten Arbeiten zeitgenössischer Künstler, die er der Öffentlichkeit nicht vorenthalten möchte. Sie sind Teil der Innenausstattung und machen jeden Gastraum zur Galerie.

Antonio Forte, der Geschäftsführer des Ristorante Bindella Zürich, mit seinem Team bei der Menübesprechung. Er sagt: «Ein Restaurant ist nur so gut wie seine Angestellten. Wir haben die beste Crew und sind deshalb spitze.»

Blick ins *National* am Bahnhofplatz in Winterthur. Ein wiederkehrendes Einrichtungselement im Restaurant, das die mediterrane Küche mit Schweizer Klassikern verbindet, sind Glocken. Sie findet man auch in anderen Bindella-Restaurants.

Mitarbeitereinweisung im Ristorante Ornellaia an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Gastraum des *Ornellaia*. Er wurde von der Architektin Tilla Theus gestaltet. Das Ristorante ist die erste gastronomische Zusammenarbeit der Familie Bindella mit dem berühmten toscanischen Weingut Ornellaia.

Bronzeskulpturen an einem der Fenster des *Ornellaia*.

Küchenmitarbeiterin im *Ornellaia*. Für die Gerichte ist dort der Spitzenkoch Antonio Colaianni (1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte) verantwortlich. Legendär sind seine Orechiette della Mamma.

BERKEL

Über vierzig antike Berkel-Maschinen stehen in den verschiedenen Bindella-Ristoranti. Sie müssen regelmässig gewartet werden. Dazu reist der Messerschmied Luca Brigato extra aus dem Veneto an. Er ist der Mann, wenn es um die traditionsreichen Aufschnittmaschinen geht. In ganz Italien sucht er nach alten Stücken und verwandelt die zuweilen arg rostigen Oldtimer mit präziser Handarbeit in glänzende, funktionstüchtige Schmuckstücke, die so viel kosten wie ein Mittelklassewagen. Rund 20 000 Franken muss man für eine revidierte Berkel im Schnitt rechnen. In den Bindella-Betrieben sind die meisten Teile um die siebzig Jahre alt, am Hauptsitz in Zürich stehen noch ältere. Luca Brigato hat viele davon selbst restauriert. Die Leidenschaft für die 1890 vom holländischen Metzger Wilhelmus Adrianus van Berkel erfundene Maschine hat er von seinem Vater. Manche Ersatzteile fertigt er nach Mustern selbst nach. Bindella ist einer seiner besten Kunden. In den Ristoranti werden auf der Berkel Prosciutto, Mortadella und Co. frisch aufgeschnitten.

Eindrücke aus dem Ristorante Barbatti. Das Haus ist eine Luzerner Institution. Rudi Bindella widmete es der Kunst des Bildhauers Rolf Brem.

Unten links und rechts: *Chez Donati,* die Basler Institution.

«Es ist extrem, welchen Einfluss die Wahl der Architektin, des Architekten aufs Ganze haben kann»

Rudi Bindella jr. übernimmt nach und nach die Aufgaben seines Vaters. Wie er in den letzten Jahren eine eigene gastronomische Handschrift entwickelt und wie er sich auf seine neue Aufgabe vorbereitet hat, erzählt er hier.

RUDI BINDELLA JR. im Gespräch mit **OLIVER PRANGE** Bilder **ALBERTO VENZAGO**

Herr Bindella, wann kamen Sie ins Unternehmen Bindella?
Ich bin schon seit bald fünfundvierzig Jahren in dieser Unternehmung. Ich bin damit aufgewachsen – wie die Antinori-Töchter. Als junger Mann machte ich Lehr- und Wanderjahre, bei Coca-Cola, bei Kraft Foods. Ich lernte bei verschiedenen Weinhändlern in Italien, Spanien, kehrte zurück nach Zürich, betrieb mit meinem jüngeren Bruder Stephan die Casa Bar im Niederdorf, mit Livemusik. Einmal spielte 77 Bombay Street bei uns, damals noch völlig unbekannt. Die hatten nur fünf Songs, die sie den ganzen Abend wiederholten. Das war eine coole Zeit, aber geschäftlich hat es sich nicht gelohnt.

Wie ging es weiter?
Ich merkte: Gastronomie, das liegt mir. Mein Vater fragte mich daraufhin, ob ich die *Spaghetti Factory* übernehmen wolle. Es folgten weitere Projekte, *Santa Lucia* in Bern, in Zürich das *Teatro*, dann kam das *Più*. Konzepten, das kann ich. 2018 übernahm ich die Gastronomie offiziell.

Bindella ist eine grosse Unternehmung mit 1300 Mitarbeitern. Wie wachsen Sie da hinein?
Es braucht Leidenschaft. Man muss gern essen, trinken, reisen – und Kultur lieben. Man muss neugierig sein, auch den neuesten Trends nachrennen wollen. Das ist die Grundlage. Mein Vater sagte immer, er wolle mit siebzig Jahren einen Teil der operativen Verantwortung abgeben, mit fünfundsiebzig auch den Rest. Das wird nächstes Jahr der Fall sein.

Sie erwähnten das «Più». Wie entwickelte sich das?
Più ist das erste Konzept, das als meins erkennbar ist. Mein erstes Gesicht. Es liegt an der Europaallee beim Zürcher Hauptbahnhof. 2011 unterschrieben wir für diesen Standort. Ursprünglich wollten wir dort eine *Spaghetti Factory* eröffnen, doch das wollten die SBB als Eigentümerin nicht, also dachten wir an ein *Santa Lucia*. Weil aber der Standort sehr stark geprägt ist von Schulen – eine klassische Hochfrequenzlage –, beschlossen wir: Wir machen einen Teil Take-away, einen Teil klassisches Restaurant. Wir haben dann relativ lange am Konzept *Santa Lucia* herumgetüftelt – Take-away war ja auch für *Santa Lucia* neu –, bis ich zu meinem kleinsten Bruder Christian nach Tel Aviv reiste. Er führte damals in Israel sein eigenes Restaurant, Bindella Osteria & Bar, quasi Bindella, neu interpretiert. Tel Aviv ist ein ganz anderer Markt und war für mich gewissermassen Inspirationsquelle für das spätere *Più*.

Was nahmen Sie von dort mit?
Über Christian lernte ich seine Architekten kennen. Meine Erkenntnis: Es ist extrem, welchen Einfluss die Wahl des Architekten, der Architektin aufs Ganze haben kann. Sie kann ein Konzept um 180 Grad drehen.

Nicht die Kulinarik prägte also die Konzeptidee, sondern die Architektur?
Die Idee entstand zusammen mit der Architektur. Viel Fundament war schon da; auch war uns klar, es muss in Richtung Pizza/Pasta gehen. Es muss einen Schnelldreher geben, ein italienisches Konzept, denn wir sind Italien. Doch es wurde uns ebenso klar: Zu dieser Architektur können wir nicht «Santa Lucia» schreiben. Der Entwurf aus Tel Aviv war sehr modern, frisch, sehr stark aufs Minimum reduziert. Klare Formen, moderne Materialien wie Marmor, Messing. Mit Respekt für die Location. Das war eine ganz andere Sprache als bisher.

Wie ging es weiter?
Wir recherchierten in Mailand, Florenz, Venedig und noch viel mehr in Neapel. Wir wollten nicht einfach *Santa Lucia* kopieren, sondern Pizza neu erfinden. Und wurden fündig bei der neapolitanischen Pizza. Das beste Restaurant in Napoli heisst *Da Michele*. Die Leute stehen Schlange, dabei gibt es nur zwei Sorten: Marinara ohne Mozzarella und Margherita. Aber die Zutaten machen es aus: Caputo-Mehl, Mutti-Tomatensauce, Fior di Latte. Diese Pizza kommt ziemlich anders daher, weicher Boden, etwas dicker. Im Gegensatz zur *Santa-Lucia*-Pizza, die ein Stück weit dem Schweizer Gusto angepasst ist: dünn und knusprig, wie es die Schweizer mögen.

Rudi Bindella jr. mit seinem Vater in der Bindella-Zentrale in Zürich.

Der Pizzaiolo Alberto bei der Teigproduktion für eine neapolitanische Pizza im *Più* an der Zürcher Europaallee.

Blick in den Gastraum des *Più* in Zürich.

Ist das nicht ein Risiko?
Klar. Wir haben immer Gäste, die es anders kennen. Leute, die sagen, die Pizza sei zu weich, zu wenig durch. Aber wir wollten wirklich einen Kontrapunkt setzen und das Original zurück in die Schweiz holen. Der Erfolg gibt uns schon recht, inzwischen kommen alle mit neapolitanischer Pizza. *Napulé* in Meilen, das muss man sagen, war der Erste. Doch wir waren sicher diejenigen, die dem ganzen zu einer Breitenwirkung verholfen haben.

Haben Sie das Konzept aus Neapel übernommen?
Nein. Das würde so nicht funktionieren in der Schweiz. Zu spartanisch. Bei unseren Scoutingreisen stiessen wir auf weitere spannende Konzepte, etwa die Pizzeria Dry in Mailand oder in London das *Soho House Cecconi's* – beide stylisch und trendy. Also mischten wir die Konzepte.

Wo steht «Più» heute?
Jetzt sind wir schon sieben Jahre auf dem Markt, inzwischen mit *Più* Nummer vier: in Zürich in der Europaallee und im Schiffbau, in Bern im Kornhaus, in Zug in der Alten Hauptpost. Dass man nur schon den Sprung von eins auf zwei schafft, das ist in der Gastronomie selten.

Das Ambiente von «Più» ist sehr minimalistisch.
Ja. Und es ist mir wichtig, dass wir trotz unterschiedlicher Standorte einen roten Faden haben, vor allem von den Materialien her. Und einen Bezug zum Ort: Im Schiffbau haben wir Schiffstaue zur Abgrenzung des To-go-Bereichs oder Modellboote, die wir auf Antiquitätenmärkten in Südfrankreich entdeckten. In der Europaallee haben wir eine riesige Telefonsammlung, Briefkästen – Dinge, die zum Standort passen. Das ist wie ein erweiterter Kunstbereich.

Wie wählen Sie aus, wo ein «Santa Lucia» und wo ein «Più» ensteht?
Es gibt Räumlichkeiten, die sind prädestiniert für ein *Più:* von der Grösse, von der Weite her. Wir möchten beispielsweise, dass die Küche im *Più* immer offen ist. Dann gibt es kleinere Standorte, kleinere Städte, wo ein *Santa Lucia* besser passt. Das ergibt sich eigentlich von allein, auch punkto Stilistik: Für ein *Santa Lucia* gehe ich viel traditioneller, viel rustikaler vor – und das merkt man dann auch am Publikum. *Più* ist häufig etwas jünger, mit vielen Businessleuten.

Nächstes Ziel?
Die Westschweiz würde mich interessieren, vielleicht Lausanne.

Gibt es eine Wachstumsgrenze?
Das Gute ist: Ich habe keinen Stress. Es gibt kein klares Wachstumsziel, und ich kann relativ stark auf Möglichkeiten reagieren und Standorte herauspicken, die unseren Blumenstrauss noch etwas bunter machen. Ein Restaurant muss das Potenzial für einen Umsatz von drei Millionen haben. Grundsätzlich sollte es unseren Schnitt von der Profitabilität, vom Umsatz her nicht herunterziehen. Und zum Faktor Zeit: Ich muss nicht schnell wachsen. Wenn ich jedes Jahr fünf neue Betriebe eröffnen müsste, käme ich nicht mehr nach. Man braucht für die Entwicklung bis zum Break-even ein bis zwei Jahre Zeit.

Was ändert sich, wenn Sie nächstes Jahr die Gesamtverantwortung für Bindella übernehmen?
Ich bin in den ganzen Aufgleisungsarbeiten natürlich schon sehr lange drin. 2018 habe ich Gastronomie, HR und Marketing übernommen – aufgegleist wurde das aber schon sehr viel früher. Ich bin ja seit 2010 wieder in der Unternehmung. Ab 2016 begann ich, mich auf die Übernahme der Gastronomie vorzubereiten, und im Moment bin ich an den Vorbereitungen für nächstes Jahr, wenn der Weinhandel hinzukommt. Ich gehe langsam an die Sache heran und versuche, mit der Zeit meine eigene Handschrift zu hinterlassen. Es gibt Beispiele, bei denen die Väter von heute auf morgen übergeben. In unserem Fall, in einem so grossen Universum, wäre das nicht gut gewesen. Und ich bin froh, dass mein Vater schrittweise abgibt. Das funktioniert bei uns sehr gut.

Was wird Ihr Vater machen?
Wer meinen Vater kennt, weiss, dass er nicht einfach von der Bildfläche verschwinden wird. Er wird immer noch Funktionen haben innerhalb der Unternehmung, er bleibt Verwaltungsratspräsident, und er hat weiterhin Projekte, die er nah begleiten wird, beispielsweise unser Weingut Vallocaia in Montepulciano.

Rudi Bindella jr., 1977 in Zürich geboren, studierte Wirtschaftswissenschaften an der Universität Zürich. Nach dem Studium arbeitete er unter anderem für den spanischen Weinhersteller Miguel Torres oder Kraft Foods Schweiz. Zwischen 2008 und 2009 war er Geschäftsführer der Casa Bar in Zürich. 2010 übernahm er die Gruppenleitung von *Santa Lucia* und *Spaghetti Factory*. Seit 2014 leitet er bei Bindella den Bereich Innovation und Projekte, und seit 2018 hält er die Gesamtverantwortung für Gastronomie, HR und Marketing bei Bindella inne.

Das Gebot der Einfachheit

Die Geschichte der Pizza beginnt im 18. Jahrhundert. Die Eroberung Italiens als Nationalgericht und ihren globalen Siegeszug trat sie aber sehr viel später an. Dafür brauchte es Soldaten, Touristen und Auswanderer.

Von **CAROL HELSTOSKY**

Unsere Geschichte beginnt und endet in Neapel. Denn von italienischer Pizza als gesamtgesellschaftlichem Gericht kann man bis nach dem Zweiten Weltkrieg, als sie im ganzen Land populär wurde, kaum sprechen. In Neapel allerdings wurde Pizza schon im 18. Jahrhundert gegessen. Wohl weil sie ein billiges, nahrhaftes Gericht für die arme Bevölkerung der Stadt war. Im übrigen Italien und in Sizilien konsumierten Arbeiter und Bauern andere Varianten von Teigfladen und Fladenbrot: Focaccia, Schiacciata, Piadina, Farinata und Panelle. Der vielleicht engste Verwandte der neapolitanischen Pizza ist die sizilianische Sfincione, ein herzhafter Kuchen mit Kruste und Belag. Alle diese Teigfladen haben eine lange Geschichte, und ihre Gemeinsamkeit liegt darin, dass sie in der Regel mit nur wenigen Zutaten belegt werden: Öl oder Schmalz, Kräutern, Salz und Zwiebeln. Die Fladenbrote sind perfekte Beispiele dafür, wie sich die italienische Küche im 18. und 19. Jahrhundert entwickelt hat, in einer wirtschaftlich mageren und politisch turbulenten Zeit. Armut und Hunger schufen eine Küche, in der wenige Zutaten gekonnt gemischt wurden, um eine Vielfalt von Geschmäckern zu erzeugen. Die Zugabe eines bestimmten Gewürzes oder einer Prise mehr Salz ergibt einen spürbaren Geschmacksunterschied, und so entstanden im italienischen kulinarischen System subtile Differenzierungen in Bezug auf die Namen der Gerichte und den richtigen Kontext für den Verzehr bestimmter Lebensmittel. Zum Beispiel bei Pasta: Das einfache Gericht aus Süditalien gibt es in Hunderten Varianten und in Verbindung mit vielen verschiedenen einfachen Saucen und Gewürzen. Bestimmte Nudelformen passen wiederum nur zu bestimmten Saucen, die Kombinationen sind unendlich, trotz der geringen Anzahl an Grundzutaten.

Bei der Pizza verhält es sich ähnlich: unendliche Vielfalt bei wenigen Zutaten. Die moderne Pizza (Brot, Käse, Tomaten) entwickelte sich aus anderen Gerichten für die Hand, die in Neapel serviert wurden. Die am weitesten verbreitete und preiswerteste – man kann sie als weisse Pizza bezeichnen – war ein Teigboden, der mit Knoblauch, Schmalz und Salz bestrichen wurde. Etwas reichhaltigere und teurere Versionen wurden mit geriebenem Caciocavallo (eine Art Hartkäse, ursprünglich aus Stutenmilch, heute aus Kuh- oder Büffelmilch hergestellt) und Basilikum oder winzigen Fischen, genannt Cecenielli, belegt. Niemand weiss genau, wann oder warum die Tomate auf die Pizza kam. Aus der Neuen Welt mitgebracht, wurden die Tomaten 1544 erstmals in Italien erwähnt. Viele Europäer hielten sie für giftig, doch die Süditaliener schätzten die Früchte, daher auch der schmeichelhafte Name *pómi d'óro* (Goldäpfel). Tomaten wurden in Italien bereits im 17. Jahrhundert angebaut, in Rezeptsammlungen tauchten sie aber erst ein Jahrhundert später auf. Die Tomaten, die in der Umgebung von Neapel angepflanzt werden, sind durch den fruchtbaren vulkanischen Boden besonders süss. Heute bevorzugen Pizzakenner solche, die auf den Bauernhöfen in San Marzano gezogen werden.

Der Autor Rosario Buonassisi nimmt an, dass die Pizzabäcker Tomaten und Brot zusammenbrachten, um besser mit den neapolitanischen Nudelhändlern konkurrieren zu können, die Maccheroni oder mit Tomaten vermischte Vermicelli verkauften. Die einen datieren die Verbindung von Tomaten und Brot auf das frühe 18. Jahrhundert (die Associazione Verace Pizza Napoletana gibt als Geburtsjahr der Pizza Marinara 1734 an), andere argumentieren, dass die Tomate erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf der Pizza landete. Allerdings existierten schon im 18. Jahrhundert berühmte Pizzerien in Neapel, etwa Zi' Ciccio (ab 1727), Ntuono (1732), Capasso (1751) oder Da Pietro, auch bekannt als Pietro e basta così (Pietro und mehr braucht man nicht, 1762), aus dem später die Pizzeria Brandi wurde. In der Mitte des 18. Jahrhunderts wurden in vielen Pizzerien Tische aufgestellt, an denen die Kunden sitzen und essen konnten. Dies war vor allem bei den in Neapel stationierten spanischen Soldaten beliebt, doch die meisten Pizzas wurden auf der Strasse, bei der Arbeit oder zu Hause verzehrt. Hungrige Fischer verspeisten Pizza etwa zum Frühstück, und die Legende besagt, dass die Pizza alla marinara nach ihnen benannt wurde.

Pizza war ein Gericht für die Wochentage, da die Armen Geld sparten, weil sie sonntags die teureren Maccheroni essen wollten. Obwohl Pizzafans heute nach Neapel pilgern, um die Teigfladen dort zu probieren, hielten ausländische Reisende im 19. Jahrhundert nicht

Ein Junge verkauft im Neapel der 1960er-Jahre Pizza aus einer Tonne. Pizza ist klassisches Streetfood, das traditionell direkt vor Ort verzehrt werden sollte.

viel von ihnen. Samuel Morse, der Erfinder des Telegrafen, beschrieb 1830 die Pizza als «eine Art höchst ekelerregenden Kuchen (…), belegt mit Tomatensauce oder Tomatenscheiben und bestreut mit wenig Fisch und schwarzem Pfeffer und ich weiss nicht, welche anderen Zutaten. Es sieht insgesamt aus wie ein Stück Brot, das man stinkend aus der Kanalisation geholt hat.» Italiener, die nicht aus Neapel stammten, hatten ebenfalls eine ziemlich schlechte Meinung von der Pizza. Carlo Collodi (Pseudonym für Carlo Lorenzini), Autor von *Die Abenteuer des Pinocchio,* beschrieb die Pizza folgendermassen: «Das geschwärzte Aussehen der gerösteten Kruste, der weissliche Schimmer von Knoblauch und Sardellen, die grünlich-gelbe Färbung des Öls und der gebratenen Kräuter und die roten Tomatenstücke hier und da geben der Pizza das Aussehen von kompliziertem Dreck, der dem Schmutz des Verkäufers entspricht.»

Die Neapolitaner erkannten die Pizza als das, was sie war: Essen für die Armen, die zerlumpten Lazzaroni. Die Schriftstellerin Matilde Serao beschrieb in ihrer berühmten Chronik des neapolitanischen Lebens *Il Ventre di Napoli* (Eingeweide von Neapel, 1884) die Pizza als das klassische Essen für die Unterschicht: «Ein kleines Stück zum Frühstück kostete nur ein paar Groschen, während ein grösseres Stück für das Mittagessen eines Kindes in der Schule reichte. Die Männer, die die Pizza herstellten, arbeiteten bis spät in die Nacht an diesen runden Dingern aus dichtem Teig, der nicht gekocht, sondern verbrannt wurde und der mit fast rohen Tomaten, Knoblauch, Pfeffer und Oregano versehen wurde.»

Interessanterweise erzählte Serao die Geschichte eines neapolitanischen Geschäftsmannes, der in Rom eine Pizzeria eröffnete, um die neapolitanische Gemeinde dort zu bedienen. Leider war sein Geschäft ein kläglicher Misserfolg, und er musste mangels Kunden wieder schliessen. Die Pizza in Rom schmeckte einfach nicht so gut wie die in Neapel, auch nicht für Neapolitaner in der Fremde mit Heimweh.

In Neapel war der Pizzakonsum ein integraler Bestandteil der Kultur der Unterschicht: Die meisten Bewohner der Stadt verfügten über keine Kochgelegenheit und mussten daher Fast Food auf der Strasse kaufen. Selbst diejenigen, die sich keine Pizza leisten konnten, konnten eine essen und acht Tage später bezahlen, ein übliches Zahlungssystem damals, das als *pizza a otto* bezeichnet wurde.

Anders als Maccheroni oder Vermicelli, die auch von den Armen auf den Strassen Neapels verspeist wurden, hatte die Pizza nur wenige Fans aus der Oberschicht. Pellegrino Artusi, bekannt als der Vater der italienischen Küche und Autor des Buches *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Geniessens, 1891), das zahlreiche Rezepte für delikate Versionen der südlichen Pasta-Spezialitäten enthielt, verlor darin über die Pizza kein Wort. Dafür gab es mehrere aristokratische Pizzafans, darunter Ferdinand IV. von Neapel (1751–1825), der in seinem Sommerpalast einen Pizzaofen aufstellte. Warum? Darüber gibt es verschiedene Geschichten. Laut einer tat er es, weil seine Frau Maria Carolina keine Pizza beim Pöbel verzehren wollte, sondern lieber in der Privatsphäre des Palastes.

Die vielleicht berühmteste Geschichte eines aristokratischen Pizzafans ist die der Königin Margherita, der Frau von Umberto I., dem zweiten König des vereinigten Italiens. Die Legende besagt, dass Margherita und Umberto in Neapel zu Besuch weilten und der französischen Küche überdrüssig waren, die damals die europäischen Königshäuser bestimmte. Der Pizzaiolo Raffaele Esposito von der Pizzeria Brandi wurde gebeten, für die Königin eine Reihe von Pizzas zuzubereiten. Er wählte eine mit Schmalz, Caciocavallo und Basilikum, eine mit kleinen Fischen und eine mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Diese letzte Pizza, damals Pizza alla mozzarella genannt, wurde zur Pizza Margherita, nachdem die Königin sie zu ihrer Lieblingspizza erklärt hatte.

In der Pizzeria Brandi hängt immer noch das Dankesschreiben von Camillo Galli, dem Leiter der königlichen Küche, das er im Juni 1889 verfasst hat, und eine Plakette vor dem Restaurant weist darauf hin, dass hier die Geschichte der Pizza Margherita begann.

Diese Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum wurde später zu einem wichtigen Aspekt in der Erzählung der italienischen Nation: Denn waren nicht der König und die Königin der französischen Küche überdrüssig und wollten etwas authentisch Italienisches, das sich in dieser Pizza ausdrückte? Ausserdem stimmen die Farben der Pizza Margherita mit denen der italienischen Flagge überein. Sie wurde so zum nationalen Kulturgut, unheimlich bedeutend und schützenswert.

Nicht weniger wichtig ist der Aschenputtel-Aspekt der Pizza-Margherita-Geschichte: Ein einfaches Gericht wird von einer Königin geadelt und in der Folge zu einem der beliebtesten Lebensmittel der Welt. Durch diese Legende ist die Pizza zu einem grossen sozialen Gleichmacher geworden. Ein kulinarischer Underdog und trotzdem unheimlich wohlschmeckend, sodass er auch den kultiviertesten Gaumen erfreut.

Eigentlich hätte also schon Ende des 19. Jahrhunderts die Zeit der Pizza als italienisches Nationalgericht anbrechen können, von Bauern und Königen gleichermassen genossen, im ganzen Land beliebt. Doch der Aufstieg der Pizza zum Nationalgericht sollte noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg warten müssen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts und in der Zeit des Faschismus (1922–1945) wurde die Pizza nämlich von einem Grossteil Italiens immer noch ignoriert. In einigen italienischen Kochbüchern aus dieser Zeit wurde Pizza zwar erwähnt, aber meist nur als regionales Gericht oder Spezialität aus dem Süden. Dabei passte das einfache Gericht eigentlich perfekt zur faschistischen Anweisung, beim Essen zu knausern und sparsam zu sein. So blieb die Pizza in der faschistischen Ära ein Aussenseiter. Deswegen zog die futuristische Kunstbewegung aus der Zeit in bizarren Kampagnen auch gegen Pasta ins Feld und nicht gegen die Pizza. Die teils faschistischen Künstler befürchteten, dass der Nudelkonsum längst zur nationalen Seuche geworden

Pizza war ein Gericht für die Wochentage, da die Armen Geld sparten, weil sie sonntags die teureren Maccheroni essen wollten.

sei und der Nation ihre Lebenskraft entziehen könnte. Nach dem Weltkrieg begünstigten allerdings mehrere Faktoren die Verbreitung der Pizza im ganzen Land. So mochten die während des Krieges in Süditalien stationierten britischen Soldaten Pizza so sehr, dass sie im ganzen Land nach ihr verlangten und sie so populärer machten. Noch wichtiger war aber, dass sich der Pizzakonsum durch die zunehmende Migration aus dem Süden in ganz Italien ausbreitete. In den 1950er-Jahren fand eine grosse Abwanderung von Süditalienern (einschliesslich Neapolitaner) in die norditalienischen Städte statt, und sie brachten ihre Lieblingsspeisen mit. Gleichzeitig verteilten die Süditaliener als Fusssoldaten des europäischen Wirtschaftswunders ihre Essgewohnheiten im übrigen Europa, und so entstanden Pizzerien von Mailand bis Stockholm.

Nicht weniger wichtig war der Anstieg des Tourismus in den Jahren des Wirtschaftswunders, insbesondere die wachsende Zahl von Touristen aus der Mittel- und sogar Arbeiterklasse, die nach Italien kamen, um ihre eigene Grand Tour zu unternehmen, wichtige Kunstschätze zu betrachten und von der italienischen Küche zu kosten. Die Restaurants in dieser Zeit boten ihren Gästen eine kulinarische Reise durch Italien an: So gehörte die Pizza in Mailand ebenso zum Menüangebot wie Risotto (ein norditalienisches Gericht) in Rom. Solche Restaurants richteten sich an Touristen, die nicht die Zeit oder das Geld hatten, um ganz Italien zu bereisen, sondern die an einem Ort von allem etwas probieren wollten. Auch ungewöhnliche Pizzasorten tauchten plötzlich auf, etwa die Pizza mit Würstel in Florenz, einem beliebten deutschen Touristenziel.

Nicht jedes Restaurant ausserhalb Neapels hatte die richtige Küchenausstattung für die Zubereitung von Pizza, und so gab es bald Beschwerden über schlechte Pizzas. Der amerikanische Gourmet Richard Hammond stellte 1957 fest, dass Pizza bis in den Norden der Region Latium zu finden sei, aber in unterschiedlicher Qualität. «Wenn der Teig gut gemacht ist, dann schmilzt er beim ersten Biss im Mund, wenn aber nicht, dann ist er so zäh wie eine Faserplatte.» Es ist nicht überraschend, dass zweitklassige Pizza in Italien genauso schlecht schmeckt wie zweitklassige Pizza überall sonst auf der Welt.

In Italien selbst war Pizza aber auch zur Zeit des Wirtschaftswunders noch nicht so populär wie heute. Durch den besseren Lebensstandard nach dem Krieg wendeten sich die Italiener erst einmal dem Kochen in den eigenen vier Wänden zu. Für Strassensnacks hatten sie noch nicht so viel übrig. Sie kauften Haushaltsgeräte und gaben mehr Geld für Lebensmittel aus, für Fleisch und Wein. Es kam zu einer wahren Explosion der Häuslichkeit. Kochbücher und Frauenzeitschriften unterrichteten italienische Hausfrauen in den Grundlagen der Kochkunst, in Innenarchitektur und dem Gebrauch der Haushaltstechnik. Die Italiener probierten Gerichte aus anderen Kulturen, aufwendige Desserts und feine Fleischsorten. Erst in den späten 1960er-Jahren gaben die Italiener mehr von ihrem verfügbaren Einkommen für Snacks wie Pizza aus. Anfänglich hatte die Pizza also wenig mit dem neuen Lebensstil der Italiener zu tun, auch wenn sie bei nicht italienischen Touristen ausserordentlich beliebt war, selbst in den USA. Wenn Amerikaner nach Italien reisten, erwarteten sie Pizza auf der Speisekarte. Und die Touristen kehrten mit wachsendem Appetit auf die Teigfladen aus Italien zurück. So wurden von Brasilien bis Japan Pizzarestaurants eröffnet und Pizzasets zum Selbermachen verkauft. Die ganze internationale Aufmerksamkeit erfreute und ärgerte die Neapolitaner. Einige fühlten sich unwohl wegen der Art und Weise, wie andere Länder (insbesondere die Vereinigten Staaten) bisweilen ihr kulturgeschichtliches Erbe plünderten. Doch es gab auch andere Stimmen. Die vielleicht bekannteste Neapolitanerin der Nachkriegszeit, Sophia Loren (sie wurde in Rom geboren, wuchs aber in Pozzuoli, in der Nähe von Neapel, auf), erklärte, die weltweite Popularität der Pizza sei ein Grund für Stolz und nicht für Groll: «Heute ist die ganze Welt und vor allem die Jugend verrückt nach Pizza. Es ist wie eine Sucht, aber eine saubere, fröhliche, zärtliche.» Loren war wohl die attraktivste Pizzabäckerin der Filmgeschichte (zumindest bis zu Julia Roberts in *Mystic Pizza*), als sie in *L'oro di Napoli* eine solche spielte. Die Hingabe der von Loren beschriebenen Pizzasüchtigen war tatsächlich sehr tief. Sie manifestiert sich etwa in der berüchtigten Pizza Hawaii («Pizza mit Ananas?», witzelte einmal ein neapolitanischer Pizzabäcker in einem Interview. «Das ist ein Kuchen!»)

Für die Italiener war sie trotzdem noch lange kein vereinigendes, nationales Kulturgut. Kochbücher und Frauenzeitschriften der Nachkriegszeit bezeichneten die Pizza immer noch als neapolitanisches Gericht, wenn sie sie überhaupt erwähnten. Als regionale Spezialität war sie aber anerkannt. In einer vom italienischen Aussenhandelsinstitut herausgegebenen Broschüre zur Förderung der italienischen Küche wurde die neapolitanische Pizza als erstes Rezept vorgestellt.

Und nach und nach entwickelten bestimmte Städte und Regionen ihre eigenen Pizzavariationen, die sich an den lokalen Zutaten oder Präferenzen orientierten. Die römische Pizza ist beispielsweise für ihre hauchdünne Kruste bekannt, während in Molise die Pizza e Fuie eine Kruste aus Maismehl besitzt und mit lokalem Wildgemüse belegt wird. Über Pizzas mit Rucola und gehobeltem Parmesan in nördlichen Städten wie Venedig mögen Traditionalisten den Kopf schütteln, aber im Allgemeinen zeichnet sich die italienische Pizza durch ihre knusprige Kruste und frische Zutaten aus.

Heute gibt es in fast jedem Viertel einer italienischen Stadt eine «authentische» Pizzeria, die in der Regel von einem Neapolitaner geführt wird und in der die Tische mit weissem Papier bedeckt sind (und manchmal die Rechnung auf das Papier geschrieben wird), es gibt keine Speisekarte, und unprätentiöse Pizzas werden hungrigen Kunden wie am Fliessband serviert.

Als die Pizza zum Nationalgericht Italiens wurde, wurde sie gleichzeitig auch europäisch. Denn neapolitanische Einwanderer eröffneten Pizzerien im gesamten restlichen Westeuropa, die zu erfolgreichen kleinen Unternehmen wurden, da sie wenig Produktions- und

Nicht jedes Restaurant ausserhalb Neapels hatte die richtige Küchenausstattung für die Zubereitung von Pizza, und so gab es bald Beschwerden über schlechte Pizzas.

Neapolitanische Strassenszene in den 1990er-Jahren, fotografiert von Alberto Venzago.

Personalkosten hatten. Ausserdem profitierten sie von einem europaweiten Trend zum Auswärtsessen und zum Verzehr von Snacks, beides Zeichen eines fortgeschrittenen Lebensstandards. Nach dem Fall des Kommunismus im Ostblock gehörten die italienischen Pizzabäcker zu den ersten Geschäftsleuten, die dort kapitalistische Geschäftsmethoden und kulturelle Gewohnheiten wie Fast-Food-Snacks einführten.

Doch der Erfolg hatte auch seine Schattenseiten. Pizzabäcker in Italien und in ganz Europa waren besorgt: Wie sollte man die Qualität der Pizza sichern, wenn so viele Menschen sie nun zubereiten? Auch solche, die keine Erfahrung und keinen Geschmack haben? So wurde schon 1981 die Organisation APES (Associazione Pizzaioli Europei e Sostenitori) gegründet, die 1996 in Associazione Pizzaioli e Similari umbenannt wurde. Der Verband hat es sich zur Aufgabe gemacht, bestimmte Standards einzuführen und die Pizzaproduktion auf dem Kontinent zu professionalisieren und vor den Launen industrieller Produktionsmethoden zu schützen. Der Status der neapolitanischen Pizza als Massstab für eine echte italienische Pizza wurde nie infrage gestellt.

Und doch waren die Neapolitaner besorgt, dass die anlaufende Massenproduktion in schlechter Qualität und riesigen Mengen und die industrielle Herstellung von Tiefkühlpizzas die eigentliche Herkunft ihres Heiligtums verschleiern und sein Erbe zerstören würden. Es wurde eine «Eurofizierung» befürchtet. So wurde 1984 auch in Neapel eine Vereinigung ins Leben gerufen, die Associazione Verace Pizza Napoletana (VPN), deren Aufgabe es ist, speziell die neapolitanische Pizza zu schützen und als Urform aller Pizzas zu ehren.

1989 wurde in Neapel der hundertste Geburtstag der Pizza Margherita gefeiert, und es begannen tiefgehende Diskussionen darüber, wie man die neapolitanische Pizza mit der Bezeichnung DOC (Denominazione di origine controllata) versehen könnte, die davor nur Wein und Balsamico zugutekam. Sie wird Produkten zuteil, die scharf kontrollierte Qualitätsstandards erfüllen.

Carlo Mangoni, Professor für Physiologie und Ernährung an der Universität von Neapel, verfasste 1995 einen Bericht zur Beantragung der DOC-Bezeichnung. Er erstellt spezifische Fragebögen für Pizzabäcker, in denen sie Auskunft über ihr Handwerk geben sollten, analysierte den Pizzateig, beobachtete ihn beim Gehen, destillierte letztlich die Essenz einer echten neapolitanischen Pizza. 1997 erhielt die Pizza napoletana den DOC-Status.

Pizzerien auf der ganzen Welt können eine Mitgliedschaft bei VPN beantragen. Sie werden von der Vereinigung geprüft und erhalten, wenn sie die strengen Regeln einhalten, ein Zertifikat und eine Plakette. Die Regeln sind folgende: Der Teig darf nur aus Mehl, Salz, Wasser und natürlicher Hefe hergestellt werden, und er muss von Hand oder mit Knetmaschinen geknetet werden, wenn diese den Teig nicht zu stark erhitzen. Er darf nur per Hand geformt werden, und er muss auf dem Boden eines mit Holz befeuerten, glockenförmigen Ofens (keine Pfannen, keine Behälter) bei einer Temperatur

von 400 Grad gebacken werden. Die einzigen authentischen neapolitanischen Pizzas sind die Margherita (Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Büffelmozzarella), die Marinara (Tomaten, Olivenöl, Oregano und Knoblauch) und die Margherita extra (Tomaten, frische Kirschtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella). Die Zutaten müssen frisch und von hoher Qualität sein, die Pizza darf nicht zu lange im Ofen sein und muss sofort verzehrt werden. Es versteht sich von selbst, dass eine echte neapolitanische Pizza weder zu Hause gemacht noch mit nach Hause genommen werden sollte, denn so würde zu viel Zeit zwischen der eigentlichen Zubereitung und dem Verzehr vergehen. Einige Jahre später wurde die neapolitanische Pizza dann auch offiziell durch die Regierung Berlusconi gesetzlich unter Schutz gestellt.

Allerdings wurden auch viele Pizzabäcker in Neapel durch das Gesetz ausgeschlossen; so machten die, die günstigere Zutaten verwendeten, plötzlich keine echte Pizza mehr. Das Gesetz verdeutlichte somit die alte Kluft zwischen der Pizza für die breite Masse, die häufig mit billigeren Ölen oder Kuhmilchmozzarella hergestellt wird, und Pizza, die mit hochwertigem Olivenöl und Mozzarella aus Wasserbüffelmilch versehen wird. Da es jedoch unmöglich wäre, Sanktionen oder Strafen zu verhängen, und die Regierung Wichtigeres zu tun hat, als illegale Pizzabäcker zu verhaften, werden die Pizzabäcker weiterhin Pizzas für die Massen auf ihre eigene Art und Weise produzieren, je nach den Wünschen und dem Budget ihrer Kunden und nach der eigenen Tradition von Generationen von Pizzabäckern.

Bemerkenswert an den Bemühungen der Kommission, die Regeln für die Herstellung authentischer neapolitanischer Pizza zu vereinheitlichen, ist, dass diese Vorschriften letztlich nicht nur die Definition von Pizza einschränken, sondern auch die Essenz dessen, was Pizza war und auch immer noch ist. Natürlich: Die VPN-Regeln helfen dabei, ein qualitativ hochwertiges Gericht zu produzieren. Aber sie stehen den Vorzügen der Pizza entgegen, ihrer Anpassungsfähigkeit und ihrem günstigen Preis. Der Wunsch, einen handwerklichen Standard bei der Pizzaherstellung zu wahren und zu schützen, ist verständlich, und selbst die EU hat bei der Durchsetzung dieses Anspruchs eine Vorreiterrolle übernommen. Doch diese Position stellt auch eine Art kulinarischen Konservatismus dar, eine elitäre Rekonstruktion einer vermeintlich «authentischen» Kultur des 18. und 19. Jahrhunderts in Neapel.

Als 1994 das APES-Mitglied und der Ausbilder Romano Fornasari zu definieren versuchte, was eine echte Pizza ist, kam die Reaktion aus Neapel und von VPN prompt. Sie war voller Wut und führte zu einem Pizzakrieg, der in italienischen Zeitungen und Zeitschriften ausgetragen wurde. Zunächst ging es um technische Details (wie gross eine Pizza sein darf, wie hoch die Kruste und so weiter), aber bald entwickelte sich eine grössere Diskussion darüber, was Pizza für die Italiener bedeutet. Die Pizza gehörte ja jetzt allen Italienern, die schätzungsweise sieben Millionen Pizzas pro Tag verzehren. Als damals einige Aktivisten der norditalienischen Separatistenbewegung zu einem Boykott aufriefen (weil Pizza mit dem Süden assoziiert wurde), stiess ihre Kampagne schnell auf Ablehnung. Selbst Umberto Bossi, der damalige Führer der Lega Nord, wies den Boykott zurück, indem er erklärte, dass Pizza unersetzlich sei, besonders wenn sie mit grünem Spinat und Spargel belegt sei, der Farbe der Lega Nord.

In der Tat scheint es unmöglich zu sein, die italienische Kreativität und die Begeisterung für Pizza aufzuhalten. Selbst im traditionsversessenen Neapel gibt es Pizzafestivals, auf denen ausgefallene Varianten des Gerichts prämiert werden. Jedes Jahr im Herbst gibt es das zehntägige Pizzafest. Auf anderen Veranstaltungen wie der World Pizza Championship messen sich Pizzabäcker in ihrer Kunst, dann geht es um Akrobatik bei der Teigherstellung, Geschwindigkeit, Grösse und Kreativität. Unter den Siegern sind bei Weitem nicht nur Italiener, sondern sie kommen aus der ganzen Welt, wie etwa der Japaner Hisanori Yamamoto oder der amerikanische Pizzabäcker Tony Gemignani, der bei World Pizza dreizehn Titel gewann und vier Einträge im *Guinness-Buch der Rekorde* besitzt: unter anderem für die längste Pizza der Welt (1,930 Meter). Besonders Gemignanis Erfolge überraschten die Italiener. Doch warum sollten nicht auch Nichtitaliener eine hervorragende Pizza herstellen können? Sie müssen sich ja nur an die Regeln von VPN halten, diese sind jedem zugänglich. Und nach einiger Übung gelingen auch in San Francisco oder Zürich hervorragende neapolitanische Pizzas. Dieses Geschenk an die Welt kann Neapel nicht mehr zurücknehmen.

Natürlich graust es viele Italiener trotzdem, wenn sie erfahren, was manche Köche mit ihrer Pizza anstellen. In den USA kann man sie auch mit gegrilltem Hähnchen bestellen und in Japan mit Kartoffeln, Mayonnaise und Wurst. Andernorts werden sie mit Mais, Ananas oder Tintenfisch belegt. Die Italiener geben den Amerikanern die Schuld dafür, da sie alles an sich reissen würden, was sie an Fast Food erinnere, und dann ihr Ding daraus machen würden. Es ist klar: Je weiter sich Lebensmittel von ihren Wurzeln entfernten, desto mehr degenerierten sie und würden entwertet. Die multikulturelle Pizza hinterlässt bei ihnen einen schlechten Beigeschmack. Die Italiener klagen über all die Variationen, die die Pizza in anderen Ländern über sich ergehen lassen musste, und sie haben gewiss Grund, verärgert zu sein. Denn wie erwähnt, war die Pizza eigentlich immer ein Symbol für die Kultur der italienischen Unterschicht, und ein Schlüssel zu guter Pizza lag in ihrer Einfachheit. Wenn man sie nun opulent, aufwendig und nach Aufmerksamkeit heischend belegt, dann darf das schon als Blasphemie gelten. Von Anfang an ging es in Neapel darum, aus sehr wenigen Zutaten etwas Wohlschmeckendes zu kreieren. Dieser ideenreiche Umgang mit dem wenigen ist zudem ein Markenzeichen der italienischen Küche im Gesamten. Sie unterscheidet sich dadurch etwa von der französischen Küche, die sich durch klare Regeln und ausdifferenzierte Finessen auszeichnet. Und sie hat geholfen, eine italienische Identität zu schaffen, die nicht nur von den Italienern im Land selbst, sondern auch von jenen in der Diaspora geschaffen wurde.

Die Italiener klagen über all die Variationen, die die Pizza in anderen Ländern über sich ergehen lassen musste, und sie haben gewiss Grund, verärgert zu sein.

Viele Italiener verliessen ihr Land, und einige kamen zurück. Sie brachten Eindrücke von aussen in ihre Heimat, die wiederum in die Küche einflossen. So wurden aus den wenigen Zutaten immer mehr, aber natürlich stets nur jene, die sich in das Grundkonzept der Einfachheit integrieren liessen. Das führte zu einer grossen kulinarischen Offenheit, die verschiedenste Interpretationen erlaubt. Die italienische Küche ist deswegen sehr anpassungsfähig, und genau das macht ihren Erfolg im Ausland aus. Lokale Vorlieben können ohne Weiteres Teil der Gerichte werden. Deshalb kochen die Mitteleuropäer Spaghetti alla cabonara mit Sahne, und andere legen Ananas auf die Pizza. In Italien mag das als grosse Sünde gelten, aber diese kulinarische Geschmeidigkeit und Flexibilität begründete eben den globalen Siegeszug der Pizza von Neapel in die Welt.

Sophia Loren und der Regisseur Vittorio De Sica feiern das Ende der Dreharbeiten des Episodenfilms *L'oro di Napoli* mit einer Pizza in der neapolitanischen Pizzeria Vesuvio.

Carol Helstosky studierte Literatur am Trinity College in Hartford, Connecticut, und Geschichte an der Rutger University in New Jersey, wo sie auch promoviert hat. Helstosky ist spezialisiert auf die europäische Geschichte der Kulinarik, vor allem die Italiens. Sie ist Autorin mehrerer Bücher, darunter *Garlic & Oil – Food and Politics in Italy* (2010). Zuletzt erschien von ihr der Essay *State of Meatlessness – Voluntary and Involuntary Vegetarianism in Early Twentieth-Century Italy*. Helstosky lehrt Geschichte am College of Arts, Humanities & Social Sciences in Denver.

«Ich liebe dieses Unternehmen. Es ist meine Leidenschaft»

Die Antinoris bauen seit 27 Generationen in der Toscana Wein an. Albiera Antinori hat das Unternehmen mittlerweile von ihrem Vater Piero übernommen. Im Gespräch erzählen die beiden, wie sich ihr Geschäft und der Weinanbau über die Jahre verändert haben.

ALBIERA und **PIERO ANTINORI** im Gespräch mit **OLIVER PRANGE**

Frau Antinori, Ihr neues Antinori-Gebäude mutet einerseits wie ein Ufo an und andererseits wie eine Kathedrale. Ein solches Gebäude habe ich noch nie gesehen. Was ist seine Geschichte?

ALBIERA ANTINORI: Früher befanden sich unsere Büros im Palazzo Antinori in Florenz, einem Gebäude, das unsere Familie seit 1506 bewohnt. Die Produktion war in San Casciano in der Toscana, eigentlich am gleichen Ort, an dem wir jetzt sind. Die Weinkellerei war Ende 1800 aber nicht effizient, die Produktion ein grosses Durcheinander. Zweihundert Jahre später, 2002, wollten wir die Weinkellerei verändern. 2005 starteten wir mit dem Bau, 2012 weihten wir ihn ein. Es dauerte sieben Jahre, bis das komplizierte Gebäude stand. Zwei Jahre mussten wir unterbrechen, weil die Baufirma in Konkurs ging, ein weiteres Jahr, weil Wasser aus dem Felsen kam, den wir letztlich ausheben mussten. Es war also kompliziert, aber wir waren entschlossen, das Projekt durchzuziehen, als wir den Entwurf des jungen Florentiner Architekten Marco Casamonti von Archea sahen. Wir empfanden ihn als die beste Lösung. Uns war es wichtig, das Gebäude in die Landschaft einzufügen, den Blick auf sie nicht zu verstellen.

Also kein hoch aufragendes Gebäude.

Absolut nicht. Unsere Geschäftsräume sind unterirdisch, darüber die Weinberge. Das ist nicht nur für die Landschaft sinnvoll, wir senken dadurch auch den Stromverbrauch für Kühlung und Heizung. Wir haben alle Systeme installiert, aber wir brauchen sie nicht.

Was machen Sie hier?

160 Leute arbeiten in diesem Gebäude. Wir produzieren hier Chianti classico, Villa Antinori Chianti classico, Riserva, Marchese Antinori, Pèppoli. Es ist also eine Weinkellerei, die dem Chianti classico gewidmet ist. Früher waren unsere Weingüter nicht öffentlich zugänglich. Aber als wir diese Weinkellerei planten, fanden wir, dass der Moment gekommen sei, sie für Besucher zu öffnen. Es war die Zeit, in der sich die Welt auf einen neuen Önotourismus zubewegte. Und wir dachten, das sei eine gute Gelegenheit, etwas Neues und Zeitgemässes aufzubauen. Wir wollten einen Bau, der wie eine offene Tür zur Produktion unserer Weine ist, zur Produktion des für dieses Gebiet typischen Weines, des Chianti classico. Das Design garantiert, dass die Arbeiten des Weinguts von den Besuchern nicht beeinträchtigt werden.

Wie geht das?

Es gibt Gänge, die man überqueren und betrachten, aber nicht begehen kann, vor allem nicht während der Weinlese. Darüber hinaus haben wir beschlossen, dass wir uns nicht nur mit Wein, sondern auch mit Essen beschäftigen wollten. Für italienische und toscanische Weine ist es sehr wichtig, eine Verbindung zum Essen zu haben, zum lokalen Essen. Wir haben ein kleines Restaurant eröffnet, das typische toscanische Gerichte serviert und in dem man unsere Weine verkosten kann, auch Weine von unseren anderen Weingütern. Es gibt auch ein kleines Museum und ein kleines Auditorium, die Besucher erfahren da mehr über die Geschichte der Familie und ihrer Ländereien in der Toscana.

Wie ging die Arbeit mit dem Architekten vor sich?

Unsere grundlegende Idee für das Gebäude war, dass es einerseits nicht von aussen zu sehen ist und andererseits die meisten Materialien aus der Region stammen. Das Innere ist aus Terracotta aus Impruneta geschaffen, einem Dorf in der Nähe. Und wir wollten die Landschaft einbinden. Der Architekt schlug vor, die Räume unterirdisch anzulegen. Überirdisch dafür mit grossen Glasfronten. Florentiner haben das sofort begriffen – sie sind an einfache, aber effiziente Architektur gewöhnt.

Was wurde aus Ihrem Palazzo Antinori?

Meine Eltern wohnen noch immer im Palazzo Antinori, in den unsere Familie 1506 eingezogen ist. Renaissance-Architektur, im Erdgeschoss kommerzielle Aktivitäten, im ersten Stock repräsentative Räume, im oberen Geschoss wohnt die Familie. Der Palazzo hat fünfhundert Jahre lang gut funktioniert.

Piero und Albiera Antinori vor der eindrucksvollen Wendeltreppe des neuen Weinkellers. Die Treppe verbindet die verschiedenen Ebenen des Gebäudes.

Vorhergehende Doppelseite: Weinkeller der Cantina Antinori bei Bargino.

Sie mussten aber alle Ihre Mitarbeiter zum Umzug motivieren.
Alle in Florenz waren am Anfang besorgt. Sie waren es gewohnt, in der Stadt zu arbeiten. Aber nach einiger Zeit war es für sie sehr viel besser, sie haben hier mehr Platz und endlich ein gut funktionierendes Internet. Im Palazzo waren die Wände dafür zu dick. Auch für die Familie war es ein grosser Schritt. Neu war die Idee, die Vinifikation der verschiedenen Chianti classici in Bargino zentral zusammenzufassen. Zusätzlich bewirtschaften wir unter anderem die Weingüter Guado al Tasso in Bolgheri, Le Mortelle bei Grosseto und Castello della Sala bei Orvieto.

Welche Phasen haben Sie in der neueren Zeit erlebt?
Die Entwicklung von Antinori kann man in zwei oder drei Makroabschnitte unterteilen. Ende der 1960er- bis in die 1980er-Jahre gab es eine Wiederentdeckung der alten Weinberge, und man begann, auch mit anderen Sorten als der typischen Sangiovese-Rebsorte zu arbeiten. Das war viel Arbeit in der Weinkellerei, insbesondere im mikrobiologischen Bereich. Von Anfang der 1980er-Jahre bis etwa 2010 gab es dann eine grosse Entwicklung in den Weinbergen. Entweder haben wir unsere Weinberge verändert oder neues Land an verschiedenen Orten gekauft.

Was mussten Sie ändern?
Zum Beispiel war die Sangiovese-Rebsorte, die damals angebaut wurde, eine Kulturform der 1950er- und 1960er-Jahre. Es gab keine Forschung zu Weinklonen oder anderen Sorten. Es gab überhaupt kein Konzept, die Weinberge zu straffen, um weniger zu produzieren. Man war auf Quantität bedacht. Das änderten wir. Auf den verschiedenen Gütern arbeiten wir mit lokalen Rebsorten: im Chianti classico mit Sangiovese, auf Castello della Sala mit Grechetto und neu mit internationalen Sorten wie Cabernet und Chardonnay, das war hier untypisch.

Wie haben Sie das erreicht?
Wir haben schrittweise in andere Anbaugebiete investiert: in Montalcino, Montepulciano, im Piemont, in Apulien. Mit anderen Traubensorten. Unsere historischen Weinbaulagen waren Bolgheri, Chianti classico, Castello della Sala. An jedem Ort arbeiten wir mit eigenen Winzern und Önologen im eigenen Weinkeller. So erreichen die Weine ihre Eigenständigkeit. Die Weine müssen – jeder für sich – eine eigene Persönlichkeit aufweisen.

Sie verkaufen in die ganze Welt?
Unser Hauptmarkt ist Italien. Diesen bearbeiten wir selbst. Dann folgen die USA und Deutschland, der viertgrösste Markt ist die Schweiz.

Wie viele Besucher haben Sie in Ihrer Kellerei in Bargino?
Rund 40 000 Besucher im Jahr, wenn nicht gerade Covid herrscht. Es geht auch darum, die Gäste zu empfangen und ihnen die Weine direkt zu erklären. In der Weinkellerei arbeiten 160 Mitarbeitende, insgesamt beschäftigen wir 500. Während der Ernte kommen noch 1000 temporär hinzu. Aber Besucher und Mitarbeiter kommen in diesem grossen Gebäude gut aneinander vorbei.

Wie hat das Internet Ihr Geschäft verändert?
Das Internet hat einen viel grösseren Effekt, als man denkt, nicht nur, was den Onlineverkauf betrifft, sondern man erreicht auch eine ausgezeichnete Sichtbarkeit. Man sieht unsere Geschichte, die Weine und bekommt Lust, alles zu sehen und zu verkosten. Ich bin mir aber nicht sicher, ob wir eine richtige Internetstrategie haben; wir realisieren einfach, was uns als sinnvoll erscheint.

«Der Architekt schlug vor, die Räume unterirdisch anzulegen. Überirdisch aber mit grossen Glasfronten. Florentiner haben das sofort begriffen – sie sind an einfache, aber effiziente Architektur gewöhnt.»

Albiera Antinoris Vater tritt ein, Marchese Piero Antinori. Ab hier übernimmt er das Gespräch.

PIERO ANTINORI: Buona sera. Chiedo scusa per il ritardo.

Herr Antinori, wir haben jetzt schon viel über das Unternehmen, den Wein und die Weinkellerei erfahren. Wie sind Sie mit Bindella in Kontakt gekommen?
PIERO ANTINORI: Das ist eine sehr lange Beziehung. Es ist bereits die dritte Generation der Familie Bindella, die mit uns verbunden ist. Mein Vater und Rudi Bindellas Vater begannen vor bald siebzig Jahren. Ich hatte noch mit Rudis Vater zu tun. Wir hatten eine sehr interessante Beziehung, effizient und positiv, aber manchmal haben wir uns auch gestritten.

Erzählen Sie uns mehr über die Kämpfe?
(Lacht.) Bindella hatte unsere Weine exklusiv für die Region Zürich und den deutschen Teil der Schweiz. Wir hatten aber auch je einen Importeur in der französischen und der italienischen Schweiz. Ich erinnere mich sehr gut an sie. Und zu einem bestimmten Zeitpunkt wollte Bindella alles haben. Ich war dagegen, weil es keinen Grund gab, die anderen zu verlassen. Aber er bestand darauf, und da er für uns sehr wichtig war, auch weil die deutsche Schweiz eine grosse Bedeutung für uns hatte, musste ich meinen Widerstand eines Tages aufgeben. Das war auch gut so. Danach waren wir natürlich sehr glücklich, weil er das Geschäft weiterentwickelt hat. Wir pflegen eine sehr angenehme persönliche Beziehung. Wir hatten ihn für unsere Marke in der Schweiz, aber er hatte auch uns. Das war es. Eine gegenseitige Beziehung, die auch heute noch sehr gut ist.

Die meisten Räume des Weingutes befinden sich unter der Erde. Von aussen kann man deshalb die gewaltigen Dimensionen des Gebäudes, das sowohl die Weinproduktion als auch Gasträume, ein Restaurant, ein Museum und die Verwaltung des Unternehmens umfasst, nicht wahrnehmen. Licht fällt in die unterirdischen Räume durch grosse Öffnungen im Dach. Entworfen wurde der Bau vom Florentiner Architekturbüro Archea.

Und wie kam Rudi Bindella jr. zu Ihnen?
Er hatte gerade seinen Abschluss an der Universität St. Gallen gemacht und besuchte uns in Florenz, um ein Praktikum in unserem Betrieb zu absolvieren. Er lernte sehr gut Italienisch und eignete sich umfassende Kenntnisse über unser Unternehmen an. Wir haben eine sehr gute Beziehung zu Rudi aufgebaut. Nicht nur persönlich, nicht nur die Familie; das gilt auch für alle unsere Mitarbeitenden – und heute für die dritte Generation.

Alle drei Bindella-Generationen heissen Rudi. Das macht es einfacher.
(Lacht.) Und manchmal auch verwirrender. Es ist eine lange, fruchtbare Familienbeziehung. Die Bindellas haben grossartige Arbeit geleistet. Wir sind auch Fünfzig-fünfzig-Partner beim Restaurant Cantinetta Antinori in Zürich, das sehr gut läuft.

Welche Restaurants betreibt Antinori?
In Zürich mit Bindella zusätzlich noch das Weinbar-Restaurant im Flughafen Zürich, dann eines in Wien und eines in Florenz, die wir selbst betreiben. Im Franchising gibt es je noch eines in Monte Carlo und in Moskau.

Sind Sie trotz des Krieges immer noch in Moskau tätig?
Das Restaurant wird nicht von uns verwaltet. Es gehört uns nicht. Wir haben nur den Namen, das Know-how und unsere Importeure in Russland zur Verfügung gestellt. Eine russische Firma betreibt das Restaurant, anscheinend läuft es sehr gut, auch wenn es jetzt wahrscheinlich aus offensichtlichen Gründen gerade nicht so ist. Aber der russische Markt war für uns vor den jüngsten Ereignissen ein wichtiger Markt, weil die Russen italienische Weine, italienische Produkte, italienische Mode, Ferien in Italien sehr mochten. Für viele Unternehmer in Italien ist dieser Krieg ein Problem. Sogar eine Katastrophe.

Was ist heute Ihre Aufgabe bei Antinori? Den Überblick bewahren?
Ich sollte eigentlich im Ruhestand sein. Aber ich nehme weiterhin gern am Leben des Unternehmens teil. Denn, wissen Sie, ich liebe dieses Unternehmen. Es ist schon mein ganzes Leben lang meine Leidenschaft. Zum Glück gibt es jetzt die neue Generation, vor allem Albiera, die Präsidentin ist. Und ich habe auch drei Enkelkinder, die bereits im Unternehmen tätig sind, darunter zwei Kinder von Albiera. Eines im Marketing, eines in der Produktion in der Landwirtschaft.

Welche Generation ist das?
Das ist jetzt die 27. Generation. Die Antinoris starteten mit der Weinproduktion im Jahr 1385, rund hundert Jahre bevor Christoph Kolumbus

Amerika entdeckt hat. Wir sind sehr stolz auf diese Geschichte. Es kommt nicht oft vor, dass eine Familie und ein Unternehmen so lange zusammenbleiben.

Dann muss die Familie Hunderte von Mitgliedern umfassen?
Die Familie wuchs lange und wurde sehr gross. Ab einem bestimmten Zeitpunkt wurde sie, was das Unternehmen betrifft, kleiner und kleiner – jetzt besteht die Unternehmerfamilie nur noch aus meiner Familie. Ich habe drei Töchter und sechs Enkelkinder. Daneben noch einen Bruder und eine Schwester, aber sie sind nicht im Betrieb tätig.

Sie haben sie ausbezahlt?
Ja, das habe ich Anfang der 1980er-Jahre getan. Sowohl meine Schwester als auch meinen Bruder. Ich konnte es tun, weil ich finanzielle Hilfe hatte von einem britischen Unternehmen namens Whitbread.

Ist das ein Hedgefonds?
Das Unternehmen stellte ursprünglich Bier her. Dann wollte man auch in die Weinproduktion einsteigen. Wir beteiligten sie an Antinori, auch damit mein Bruder und meine Schwester ausbezahlt werden konnten. Ich habe also sieben oder acht Jahre lang mit Whitbread zusammengearbeitet, und das war in Ordnung, denn sie haben uns geholfen, das Unternehmen professioneller zu organisieren. Anfang der 1990er-Jahre, vor 32 oder 33 Jahren, beschlossen sie, zu gehen. Und ich war froh darüber. Ich war in der Lage, sie auszubezahlen, und tat das, weil ich wusste, dass meine Töchter Interesse daran hatten, das Unternehmen weiterzuführen. Das wusste ich zu dem Zeitpunkt, als ich eine fremde Firma in unser Unternehmen holte, nicht.

Hätte es auch sein können, dass eine damals 26-Generationen-Geschichte zu Ende gehen würde?

Auf dem Weingut der Antinoris spielt wie im Vallocaia Kunst eine bedeutende Rolle.

«Die Antinoris starteten mit der Weinproduktion im Jahr 1385, rund hundert Jahre bevor Christoph Kolumbus Amerika entdeckt hat.»

Das hätte sein können. Aber zum Glück haben sich die Töchter interessiert gezeigt. Das ist toll. Ich war sehr glücklich. Jetzt ist Antinori zu hundert Prozent in unseren Händen. Wir hoffen, dass es so weitergeht.

Die nächsten 500 Jahre?
(Lacht.) Mindestens!

Was sind die Unterschiede zwischen zum Beispiel Antinori Riserva, Tignanello und Badia a Passignano, die alle in demselben Gebiet entstehen?
Der Tignanello ist kein Chianti classico. Als wir 1971 begannen, ihn herzustellen, geschah das nicht nach den damaligen Regeln des Classico. Heute könnten wir ihn ebenso Chianti classico nennen, aber Tignanello bleibt trotzdem Tignanello. Wir ändern die Bezeichnung nicht mehr. Badia a Passignano ist ein neuerer Erwerb, er kam erst Ende der 1980er-Jahre zu uns.

Und wie?
Die Badia ist ein sehr altes Kloster aus dem 12. Jahrhundert. Darin lebten Benediktinermönche, ein besonderer Orden, Vallombrosaner. Sie haben sich seit jeher der Forstwirtschaft und dem Weinbau gewidmet. Schon im Mittelalter. Sie studierten genau, wie man einen Weinberg kultiviert. Und so gibt es eine sehr alte Tradition des Weinbaus im Kloster. Wir sind sehr glücklich, dass wir den Weinberg, der früher zum Kloster gehörte, kaufen konnten.

Und die Mönche besitzen nur noch das Kloster?
Das ist eine lange Geschichte. Als Italien 1861 vereinigt wurde, konfiszierte die erste italienische Regierung alle Immobilien der Kirche. Sie konfiszierten also auch Badia a Passignano. Es wurde versteigert und von einem polnischen General gekauft, der in Italien lebte und der viele Verbesserungen an der Burg und am Kloster vornahm. Wir kauften ihm 1986 das gesamte Anwesen ab mit der Vereinbarung, dass wir das Kloster den Mönchen zurückgeben würden, weil der Gründer des Ordens der Vallombrosaner, Johannes Gualbertus, dort begraben liegt. Für die Mönche hat das Kloster eine ganz besondere Bedeutung und einen ganz besonderen Wert. Als wir also den Kauf des Grundstücks tätigten, wurde ihnen das Kloster zurückgegeben. Wir haben den landwirtschaftlichen Teil behalten. Jetzt sind es leider nicht mehr dreissig oder vierzig Mönche wie früher, sondern nur noch zwei.

Nur noch zwei Mönche bewohnen das grosse Kloster?
Ja, aber wir haben es für immer gemietet. Die Weine reifen in den alten Kellereien des Klosters. Es ist im Übrigen ein wunderschönes Kloster. Es gibt ein Fresko von Ghirlandaio im Refektorium, das das Abendmahl darstellt und aussergewöhnlich ist. Es ist wirklich einzigartig.

Haben Sie Pläne, in andere Länder zu expandieren?
ALBIERA ANTINORI: Momentan ist nicht vorgesehen, in weitere Länder zu expandieren. Wir haben jedoch seit ein paar Jahren auch ein Weingut im Napa Valley, ein wunderschönes Anwesen. Ich erinnere mich gern an meinen ersten Besuch 1985. Und zu unserer Unternehmung gehört ein Weingut in Chile. Wir haben also schon einige schöne Erfahrungen im Ausland gewonnen. Es ging darum, andere Orte zu entdecken, an denen grosse Weine bereitet werden können. Gegenwärtig konzentrieren wir uns aber auf das, was wir haben, vor allem hier im Chianti classico.

Albiera Antinori, 1966 in Lausanne geboren, studierte Wirtschaftskommunikation am Ipsoa-Institut in Mailand. Seit 1986 arbeitet sie im Familienunternehmen Marchesi Antinori und lernte zunächst verschiedene Firmenbereiche kennen, etwa Produktion, Handel und Marketing. 1995 wurde sie Vorstandmitglied der Prunotto Srl (Alba, Piemonte), seit 1998 ist sie deren Präsidentin. Im Juli 2016 wurde sie zur Präsidentin des Unternehmens Marchesi Antinori Spa ernannt.

Piero Antinori, 1938 in Florenz geboren, studierte Wirtschaftswissenschaften an der Universität von Florenz. Ab 1957 arbeitete er im Familienunternehmen und wurde 1966 CEO von Marchesi Antinori und 1988 auch Präsident. Im Lauf der Jahre bekleidete er wichtige Positionen als Präsident und Vorstandsmitglied in Berufsverbänden und Unternehmen wie dem italienischen Verband der Wein- und Spirituosenproduzenten Federvini. Im Jahr 1995 wurde ihm der Orden Cavaliere del Lavoro verliehen, die höchste vom Präsidenten der italienischen Republik verliehene Auszeichnung.

Nicht irgendwas, sondern das Beste

Ein kurzer Trip durch die Toscana zeigt, was diesen Landstrich ausmacht. Einfache Küche auf herausragendem Niveau, die Wertschätzung der kleinen Dinge und der Mut zu waghalsiger Architektur.

Von **STEFANIE FLAMM**

Christopher Lehmpfuhl, *Montepulciano-Panorama*, 2015, Öl auf Leinwand, 50 × 200 cm.

Wenn man hinter Siena von der Vierspurigen, so nennen sie hier liebevoll die Autobahn, abbiegt und eintaucht in das sanfte Hügelland des Orcia-Tals mit seinen von Zypressen gesäumten Wegen, den Olivenhainen, den Weinbergen und all den hinreissend ins Bild getupften Kirchen, fragt man sich schon, ob hier alles mit rechten Dingen zugeht. Wie kann es sein, dass die Toscana Jahrzehnte nach ihrer touristischen Entdeckung noch dermassen nach Toscana aussieht? Und ist es überhaupt in Ordnung, dass ein einziger Landstrich so unverschämt viel Schönheit abgekriegt hat?

In Monticchiello, einem winzigen Dorf auf einer Hügelkuppe zwischen den Weinorten Montepulciano und Montalcino, streikt dann das Mietwagen-Navi. Unbekannte Strasse. Bitte wenden. Zuerst denke ich, das haben sie extra gemacht, die italienischen Programmierer. Sie wissen ja, wie gern Touristen «abseits der ausgetretenen Pfade» unterwegs sind. Aber dann stellt sich heraus: Die Strasse, die zum Agriturismo Podere Santa Maria führt, hat tatsächlich weder Namen noch Nummer. Sie ist, streng genommen, auch keine Strasse. In Mitteleuropa würde sie mit Ach und Krach als Wanderweg durchgehen. Aber die beiden alten Herren, die am Dorfeingang in der Nachmittagssonne träumen, sind sich sicher: «Da musst du jetzt runter.» Zehn Minuten noch umklammern meine Hände das Lenkrad, dann sitze ich mit einem Kaffee in der nächsten Bilderbuchszene: In einer riesigen Bauernküche mit Steinfussboden und langem Holztisch diskutieren Verno und Maura Mangiavacchi darüber, ob Annabella, die Eselin, nun in anderen Umständen ist oder nicht. Verno findet sie seit ein paar Tagen ganz verändert. «Hörst du nicht, wie sie schreit?» Seine Frau hebt die Schultern. Sie höre gerade nur die Schafe. Dann rührt sie weiter in der Pastasauce, die schon seit Stunden in einem Kessel vor sich hin simmert.

Am Abend, wenn die anderen Gäste von ihren Ausflügen zurück sind und im Kaminofen das Feuer lodert, wird in der grossen Küche viergängig aufgetischt: Crostini mit schwarzer Olivenpaste, Pappardelle mit Wildschweinsauce, Trippa – Kutteln – in Tomatensauce und Kaninchen mit Safran. *Cucina povera,* arme Küche, heisst das, wenn gegessen wird, was die Gegend und der eigene Garten hergeben. Man muss nicht jedes Detail verstehen, wenn Signora mit einem Gast aus Modena über die ideale Grösse der Wacholderbeeren für die Trippa und den Mahlgrad des Mehls für die Pasta debattiert, um zu merken, dass diese arme Küche reich an Geheimnissen ist. Und so schmeckt sie dann auch: rass und rätselhaft und überhaupt nicht nach Mittelmeerklischee. Selbst die Italiener am Tisch versichern, selten so gut gegessen zu haben. Denn hier ist Farm-to-Table kein Hype, sondern ein Familienprinzip. Die Rezepte ihrer Grossmütter hat Maura modernisiert, die Idee dahinter ist die gleiche geblieben: Wir machen aus dem, was wir haben, nicht irgendwas, sondern das Beste.

An diesem Abend beginne ich die Generation meiner Eltern zu verstehen, die schon vor Jahrzehnten in der Toscana dem guten Leben nachjagte – und mit Geniesserstolz kofferraumweise Wein, Öl und Käse nach Norden importierte. Ich verstehe sogar die früh ermüdeten Sozialdemokraten, die in den 1980er-Jahren auf Bauernhöfen wie dem von Verno und Maura nach Sinn suchten. Denn Toscana ist mehr als Dolce Vita, Berge und die langen Strände meiner Kindheit. Toscana ist eine Haltung. Achtsamkeit wäre das aktuelle Nervensägenwort dafür. Maura, von Beruf eigentlich Lehrerin, drückt es so aus: «Wir versuchen, alles so halbwegs in der Balance zu halten.»

Als vor zwanzig Jahren die Preise für Weizen, Hafer und Oliven immer weiter sanken, liess sie die Kuhställe des Einsiedlerhofes in fünf Fremdenzimmer umbauen, die inzwischen die vierundachtzig Hektar steinigen, steilen Bauernlandes gegenfinanzieren. Vermutlich könnten sie mit noch ein paar Zimmern mehr die Landwirtschaft ganz an den Nagel hängen. «Aber was würde dann aus dem Land?» Was würde aus den grünen Hängen des Val d'Orcia, wenn hier keiner mehr Weizen anbauen würde? Was aus den Olivenhainen, wenn die Bauern nach dem letzten harten Winter beschlössen, dass sich die Mühe nicht mehr lohnt? Die Schönheit des Landstriches, auch das wird mir langsam klar, ist kein Gottesgeschenk. Sie ist das Ergebnis harter Arbeit, nur dass man das eben nicht merkt. Wenn die Toscana schwitzt, dann heimlich.

Als ich am nächsten Tag mein kleines Auto die Geröllpiste wieder hochquäle – beim zweiten Mal macht es schon Spass –, beobachte ich einen Traktor, der über einen steilen Hang tänzelt, dann zwei Landarbeiter, die sich im Schatten einer grossen Buche um die Mittagszeit eine Flasche Wein teilen. Es würde mich nicht wundern, wenn sie oder ihre Kollegen den blauen Borretsch und die weissen Bachblüten heute früh erst an den Wegesrand gepflanzt hätten. Einfach nur, weil es gut aussieht: vorne die bunten Blumen, dahinter eine Landschaft, die ein Renaissancemaler ersonnen haben könnte. Über jedem Hang ein Hügelchen, auf jedem Hügelchen ein Dörfchen, in jedem Dörfchen ein Kirchlein. Hätte ich alle Zeit der Welt, ich würde überall aussteigen, übers holprige Pflaster spazieren, im Café mit den alten Männern am Espresso nippen und in den Kirchen nach Kunstwerken fahnden, von denen auch der Reiseführer nichts ahnt.

In San Quirico d'Orcia bin ich unverhofft auf eine Marienkeramik aus der florentinischen Werkstatt Della Robbia gestossen, deren Werke ich eher in den Uffizien vermutet hätte. Und wer weiss, welche Schätze sich da noch verstecken? Der spätmittelalterliche Dauerstreit zwischen den Stadtstaaten Pisa, Florenz und Siena wurde ja nicht zuletzt auf dem Feld der Kunst ausgetragen. Mit grosser Kunst machten auch kleine Orte *bella figura*.

«Keine Pizza, keine Spaghetti, keine Cola light» steht auf der Tafel, mit der sich der Wirt des *Sette di Vino* in Pienza Gäste vom Leib hält, die nicht so recht wissen, was in einer toscanischen Osteria auf die Speisekarte gehört. Miniartischocken in Öl oder gebratene Zucchiniblüten zum Beispiel. Neben der Tafel steht eine Flasche Nobile di Montepulciano, für alle, die bereit sind, länger auf einen Tisch zu warten. Eine Massnahme, die ganz Pienza, so zumindest mein Eindruck, um die Mittagszeit einen leichten Schwips beschert. Es scheinen jedenfalls nicht nur Touristen zu sein, die sich in den pfeilgeraden Strassen, die lustige Namen wie Liebe, Glück oder Kuss tragen, ständig fotografieren.

Pienza? Es gibt erfahrene Toscana-Fahrer, die bei dem Namen ratlos die Brauen heben. «Ach, bei Siena ist das, verstehe.» Dabei ist Pienza wohl die toscanischste aller Städte. Hier kommt zusammen, was den Landstrich ausmacht: Gestaltungswille und Leichtfüssigkeit, Formstrenge und Lebensnähe. Im 15. Jahrhundert entwickelte Papst Pius II. den Ehrgeiz, sein Heimatdorf zur idealen Stadt umzubauen. Sie sollte die Gotik Sienas düster aussehen lassen und das Florenz der Medici wie einen wüsten Häuserhaufen. Die perfekte Geometrie der Gemeinde sieht vermutlich nur Papst Pius im Himmel, aber in der Kirche Santa Maria Assunta, dem Herzstück seiner Schöpfung, versteht man, wohin die Sehnsucht ging. In dieser Kathedrale, die mit ihren Säulen und Rundbögen schon noch ein bisschen Sienagotisch ist, scheint die Sonne. Durch riesige Fenster fällt sie in jeden Winkel. Das ist kein Mittelalter mehr, das ist schon das Licht Leonardo da Vincis und der Zukunft. Es fällt auch auf den gewaltigen Spalt, der sich seit der Kirchweihe vom Fussboden bis in die Aussenmauern zieht. Gegen jeden Rat hatte Pius II. sein Gotteshaus direkt über einem Abgrund errichten lassen. Die deutsche Ingenieurstochter in mir denkt gleich: Ob das hält? Die italienische Kunsthistorikerin, die gerade ein russisches Paar herumführt, sagt: «Klar hält das.» Für sie zeigt dieser Riss vor allem eins: die Grösse des Renaissance-Papstes, der keine Angst hatte, sich mit den Naturgesetzen anzulegen. Er wollte diese Kirche, und er hat sie bekommen. Seine *Anbetung der Könige* ist mehr Skizze als Gemälde und rührt durch ihre Zerbrechlichkeit. Früh in die Uffizien kommen, dann hat man dieses wandfüllende Meisterwerk für sich allein.

Am nächsten Tag, auf dem Weg runter zum Meer, begegnet mir noch viel Pius II., viel renaissancehaftes Wollen. All die mehrstöckigen Häuschen, die sich auch weiter südlich noch in die Berge stapeln, haben Risse. Und auch sie stünden sicher nicht hier, wenn die Bauherren einen Statiker zurate gezogen hätten. Wie vernünftig hingegen die eckigen Hotels an der Marina von Castiglione della Pescaia, die abwaschbaren Plastikstühle, das stapelbare Geschirr. Kurz frage ich mich, ob das hier noch Toscana ist, dann ist da dieser alte Herr, der mit Einstecktuch und langem Sommermantel über den Corso flaniert und irritiert die Sneakers der jungen Kellner mustert. Kinder, gibts in Italien denn keine schönen Lederschuhe mehr? Vermutlich haben die Ärzte ihm längst Gesundheitssandalen verschrieben. Aber die trägt er natürlich nicht. Er steckt sich stolz eine Blume ins Knopfloch und freut sich darüber, was für eine gute Figur er immer noch macht.

Stefanie Flamm, 1970 in Aachen geboren, hat Geschichte, Slawistik und Jura studiert, war Redaktorin bei der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung* und Reporterin des Berliner *Tagesspiegels*. Seit 2006 arbeitet sie für die *Zeit*. Vor Kurzem erschien ihr Buch *Neulich im Beet*, das Texte ihrer Gartenkolumne in der *Zeit* versammelt.

Ewiges Land

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ging die britische Schriftstellerin Vernon Lee mit einem italienischen Prinzen in der Toscana auf Wildschweinjagd. Sie fand sich in einer unwirklich schönen Landschaft wieder. Ungezähmt und wild, voller Überfluss an Tieren und Pflanzen. Und touristisch völlig unerschlossen.

Text **VERNON LEE**

Landschaft bei Montepulciano.

Von der Toscana habe ich viele Jahre geträumt. Von diesem aussergewöhnlichen Land, das so unerreichbar ist, so völlig verschlossen für Reisende, obwohl der Expresszug von Paris nach Rom zweimal am Tag an dessen Küste entlangfährt. Meine ersten toscanischen Eindrücke habe ich gestern und heute gesammelt. Zuerst ging es auf dem Rücken eines Pferdes fünf Stunden durch Wälder und über Weiden, und heute Morgen bin ich mit dem Prinzen durch Sovana gelaufen. So wie dieser Haufen von Gebäuden (Villa, Burg, Bauernhof, Ställe) das weite Tal an der Küste und die niedrigen bewaldeten Hügel beherrscht, so dominiert all meine Eindrücke ein doppeltes Gefühl. Dieses Land besitzt zum einen durch seine undurchdringliche Flora und seine wilden Tiere einen ursprünglichen und in gewisser Weise ewigen Charakter, wird geprägt von einem einfachen Leben, das die wenigen Einwohner führen. Zeit scheint für die Maremma nicht zu existieren. Zum anderen haben hier viele Epochen Spuren hinterlassen, Hinweise auf frühere Kulturen, die zu bestimmten Zeiten diese Gegend beherrscht haben. Doch die ungezähmte Natur hat sie überwachsen und verschluckt.

Die Geschichte ist hier kaum sichtbar. Trotzdem trifft man auf sie. Etwa auf römische Säulen in der Nähe einer Molkerei oder Reste eines Fallgatters und von Schiessscharten; Mauern einer mittelalterlichen Festung verschmelzen mit den natürlichen Felsen. Die Gebäude Sovanas (Festung, Villa, Bauernhof, Kornspeicher, Molkerei, Lager oder Kirche) haben sich seit Anbeginn der Zeit aneinandergereiht, um auf einer schroffen Hügelkuppe Schutz vor den Piraten der etruskischen Zeit und den sarazenischen Korsaren, vor den Feudalherren des mittelalterlichen Roms und den Söldnern aus der nördlichen Republik Siena zu suchen. Von den Mauern der Burg blickt man kilometerweit aufs Land hinunter. In der Ferne liegt der blaue Balken des Mittelmeers. Endlose Felder mit gelbem Gras und silbrigen Stoppeln erstrecken sich vor einem, Falten von bewaldeten Hügeln, zartrosa und fliederfarben, schattenhaft, ungreifbar in ihrer winterlichen Kahlheit. Nur eine Strasse, die sich am Bach entlangschlängelt, und nie ein Dorf, nie eine Häusergruppe, nie eine Hütte, nur an einer Stelle das kegelförmige Dach des Hirtenlagers und, sehr selten und sehr weit entfernt, eine weisse Scheune oder ein grosser Stall.

Gestern, gleich nach dem Frühstück, an einem sonnigen, frostigen Morgen, wurden die grobschlächtigen Pferde mit ihren hohen, mittelalterlich anmutenden Sätteln in den Burghof geführt. Und eine Gruppe von uns, jeder mit Leggings, einer Schürze aus Ziegenleder gegen Dornen und mit Gewehren, stürmte auf ihnen in den Wald. Ich hatte schon seit Jahren von diesen unentwirrbaren Dickichten der Maremma gehört, in denen sich die Gesetzlosen – Stoppa, Fioravanti, Tiburzi und all die anderen kleinen Räuber – jahrelang aufhielten, um der Polizei zu trotzen. Aber alle meine Erwartungen blieben weit hinter der Wirklichkeit zurück. Diese Wälder, kahle Eichen und Dornen auf den nördlichen Hängen, Myrte, Steineiche, Erdbeerbaum, Lentiske und alle möglichen aromatischen Immergrüns auf den südlichen, werden regelmässig für die Gewinnung von Holzkohle abgeholzt und bestehen daher hauptsächlich aus Gestrüpp. Es war aber so dicht, dass wir uns, ausser auf den Köhlerpfaden, den Weg mit einem Schnabelhaken freischneiden mussten. Und selbst auf den breiteren Pfaden verfingen sich die Dornen in der Kleidung, in Mähne und Schweif des Pferdes, und die grossen Heidebüsche fegten einem durch das Gesicht. Wir ritten – die Landvögte halb sitzend, halb beobachtend – vorneweg, im Gänsemarsch, meilenweit die weichen Pfade hinauf und hinunter, hielten immer wieder an, wo die kürzlich gefrorene Erde und das Moos von einem Wildschwein aufgepflügt worden waren oder den Abdruck seines borstigen Rückens zeigten. Dann eine Lichtung, ein runder, schwarzer, weicher Platz, ein ehemaliger Kohleofen. Sie gab die Aussicht frei: ferne blaue Berge, schimmernde Hänge aus Immergrün und das Meer. Überall sprudelten kleine, halb gefrorene Bäche, Amseln und Rotkehlchen spielten vertraut umher. Das Ziel unseres Rittes, der sich wie die Prozession der Heiligen Drei Könige durch den Wald schlängelte, war eine Burgruine der Aldobrandeschi, Lehnsherren der Maremma aus der Zeit der salischen und schwäbischen Kaiser, deren Sitz einmal Sovana war. Nicht weit entfernt stiessen wir auf etruskische Grabmäler. Sie waren einige Monate zuvor geöffnet und der Inhalt entfernt worden, aber zwischen den grossen Travertinblöcken lagen noch Fragmente von Bronzegeräten, von eisernen Betten und kleine Knochenfragmente. Und aus der Mitte wuchs eine junge Eiche triumphierend heraus.

Beeindruckender noch als diese Grabhügel war für mich eine viereckige Lichtung auf einer Anhöhe – wohl der Grundriss eines kleinen, viereckigen römischen Tempels irgendeiner heilenden Gottheit. Denn als man die Stelle ausgrub, fand man dort Hände und Füsse aus Stein und Terracotta und andere Votivbilder. Ein Wallfahrtsort, zu dem einst Menschenmassen strömten, doch heute kommt nur noch ein Köhler oder ein Wildschweinjäger gelegentlich dorthin.

18. Januar: Das Fest des heiligen Antonius des Einsiedlers, des Schutzpatrons der Maremma (sein kleines Terracottabild findet man auf Scheunen und geflochtenen Hirtenhütten). Am Morgen brachten die Kuhhirten des Gutes und die Oberhirten die repräsentativen Tiere – Ochsen und Kühe, Hengste und Maultiere, Wagenpferde – zur Segnung durch den Kaplan in den Burghof. Und am Nachmittag ritten wir aus, um der Segnung der Schafe in der nicht weit entfernten Molkerei beizuwohnen. Ich fühlte mich, als wäre ich mit Jakob bei den Herden Labans gewesen. In der grossen Grasebene stand eine Reihe von Behausungen und in ihrer Mitte eine riesige kegelförmige Hütte aus Schilf, zeltförmig, wo dreissig oder mehr Hirten in Kojen schliefen. In der Mitte war ein grosses zentrales Feuer, das Tag und Nacht brennt, mit einem kolossalen Käsekessel, der vom Dachbaum darüber herunterhing. Der Priester war noch nicht da, und so sahen wir zu, wie die Schafe gefangen und gemolken wurden, dreissig auf einmal, von einer langen Reihe bärtiger, in Felle gekleideter Männer, die selbst wie Schafe oder Ziegen aussahen oder eher wie freundliche Halbtierwesen. Dann, als der Kaplan von seinem hohen Packsattel abgestiegen war und sein Gewand übergezogen hatte, seine Springerstiefel und Ziegenlederleggings, wurden die Schafe, Hunderte und Aberhunderte von ihnen, ein wogendes und blökendes Meer weicher, wolliger Rücken, zusammengepfercht und erhielten einen feierlichen Segen auf Latein. Und obwohl es sehr viele Schafe waren, stellen sie nur einen keine Teil des Gutes dar. Denn wenn im Juni das Gras verdorrt ist und das Fieber droht, werden zwischen vier- und fünftausend von ihnen auf die Sommerweiden des hohen Apennin getrieben, die zehn Tagesreisen entfernt liegen. Alles in der Maremma besteht in gewaltigen Grössenordnungen – allein die Regierung kauft jährlich etwa achthundert Pferde von diesem einen Landgut, das wir besuchten. Auf einem Feld unterhalb des Schlosses wurden uns sechzig oder siebzig junge Stiere gezeigt, auf einem anderen hundert einjährige Pferde, auf wiederum einem anderen hundert zweijährige, ferner eine riesige Herde Färsen. Und aus einem Walde kommend, sahen wir eine Herde schön gehörnter junger Widder. Einer der wunderbarsten Anblicke war heute bei Sonnenuntergang eine grosse, mit glitzerndem Stroh bestreute Fläche silbrigen Grases, in deren zartem Dunst mehrere Hundert grosse, dunkle, leicht glänzende Kühe umherwanderten.

Das Schloss in Sovana entspricht diesem weiten, einfachen Leben. Da sind die riesigen Gewölbe, deren Wände vor Salz triefen, um den Käse zu salzen und zu lagern, der täglich aus der Milch der Tausenden von Schafen im Tal hergestellt wird. Da sind die grossen Räume, in denen das Mehl in grossen Haufen gelagert wird. Es reicht aus, um die mehr als hundert Menschen, die auf dem Gut beschäftigt sind, zwei Monate lang zu ernähren. Zwei Bäcker arbeiten den ganzen Tag an kolossalen Öfen in der Backstube, die von roher Glut erwärmt wird und nach frischem Brot und verkohltem Myrten- und Lentiskenholz duftet. Das Gut ernährt alle Hirten, Holzfäller, Kuhhirten, Köhler, Maultiertreiber, Fuhrleute des Ortes und deren Familien.

21. Januar: Gestern, nach dem Abendessen in dem langen, weiss getünchten Saal, in dem die Landvögte und die kleinen Bauern sassen, die aus den entfernten Gegenden für die Rehjagd angereist waren, las mir der Prinz vor. Er hatte eine Reihe von Notizen aus Chroniken und Dokumenten entnommen. Sie bezogen sich auf die historischen Fakten dieses Teils der sienesischen Maremma. Er gehörte einmal durch eine angebliche Schenkung Karls des Grossen der römischen Abtei Sant'Anastasia, von der wir heute die rote Backsteinkirche zwischen den Eukalyptusbäumen kennen, in der die Trappisten Liköre und Rosinen an Besucher verkaufen. Die Mönche der heiligen Anastasia vergaben diese Ländereien als Lehen an das Adelsgeschlecht der Aldobrandeschi, die mit den salischen Kaisern nach Italien kamen und im späteren Mittelalter vom römischen Geschlecht der Orsinis vertrieben wurden. Im 14. Jahrhundert kam es zu einer schrecklichen Reihe von lokalen Kriegen zwischen den Lehnsherren von Orvieto und ähnlichen umbrischen Städten und der Republik Siena und zwischendurch zu grausamen Überfällen von bretonischen und anderen Söldnern: Die Burg Rocca Aldobrandesca wurde nacheinander von allen belagert, geplündert und niedergebrannt, bis in der Mitte des 16. Jahrhunderts die Medici-Herzöge die Gegend befriedeten. Das Land war zu einer verwüsteten Gegend geworden, geplagt von der Malaria.

Die Krankheit, die in diesen klaren, strahlenden Wintertagen so weit weg schien, bestimmt die Maremma. Sie dringt in das Bewusstsein aller Menschen, die hier leben, und ich erfuhr, dass die meisten gar nicht von hier kommen, sondern aus dem Apennin, zu dem sie

jeden Sommer zurückkehren. Im August und September bleiben nur noch zehn oder zwölf Personen auf dem Gut. Sie sperren sich ein und ernähren sich von Chinin. Sogar der Pfarrer geht weg. In den hoch gelegenen Dörfern am Horizont ist das Fieber weniger schlimm, aber auch dort gehen die, die können. Die kleine Stadt Orbetello, die an einem Meerwassersee liegt, ist sicher. Ihr grösstes Gebäude ist ein Krankenhaus, das immer voll von Fieberpatienten ist.

22. Januar: Die erste Wildschweinjagd. Am frühen Morgen ritt der Prinz vor einer Reihe von etwa dreissig Reitern von der Burg hinunter. Bauern folgten ihnen. Sie führten die Hunde und Maultiere mit Wasser und Proviant. Im Herzen des Waldes stiegen wir ab, banden unsere Pferde auf einer schmalen Wiese an und stiessen, schnitten und rissen uns den Weg durch die riesigen Dornenbüsche und das dichte Gestrüpp, das wie die Hecken eines längst verlassenen Gartens aussah. Der Oberjäger, ein Bauer, der ganz in Weiss gekleidet war, verteilte die Gewehre zwischen den Bäumen und Büschen. Es lag ernste Würde in seiner Art, als er sich, nachdem er alle aufgestellt hatte, vor dem Prinzen verbeugte und die geweihte Formel flüsterte, die sowohl eine Besänftigung für das Unglück als auch ein Wunsch für das Gute war: «Eccellenza, in bocca al lupo» (Hals und Beinbruch). Der Prinz hatte mich in den Unterstand mitgenommen, aber wir wechselten kein Wort in unserem kleinen grünen Loch, das von grossen Arbutus- und Lentiskenbüschen abgeschirmt war. Auch die anderen Schützen waren absolut still und, obwohl wahrscheinlich nur wenige Meter entfernt, total unsichtbar. Wir schienen völlig allein zu sein. In diesem Land gibt es keine Orientierungspunkte. Die niedrigen Hänge in der Nähe sahen aus der Ferne wie hohe Hügel aus. Ihre büscheligen Stechpalmen-, Myrten-, Heidekraut-, Lentisken- oder dürren Eichenbüsche waren nicht von echten Bäumen zu unterscheiden. Alles wirkte überdimensional und unendlich leer.

Nach einer langen, tiefen Stille, die durch den Schrei eines Eichelhähers oder das Zwitschern einer Amsel nur noch tiefer wurde, ertönten aus der Ferne unsichere, undefinierbare Geräusche, die aber ganz allmählich in ein schwaches Wimmern von Hunden und in schwache, langsame, klagende Schreie übergingen. Stimmen von Männern und Jungen, die sehr hoch schrien und fast rhythmisch riefen, bis Worte zu erkennen waren: «Piglialo! Piglialo!» (Fangt! Fangt!), «Coraggio!» und Namen von Hunden. Lauter und näher, aber immer unsichtbar, körperlos und absolut unmöglich zu lokalisieren, der unbewegliche, leere Wald schien die Stimmen zu übernehmen. Plötzlich verwandelte sich das Wimmern in einen Chor von scharfem Bellen, die Stimmen wurden zu einem Getöse aus wilden Ausrufen und Schüssen. Ein Rascheln im Gebüsch, und ein grosses, schwarzes, borstiges Schwein mit Hauern stürzte durch die Hecke aus trockenen Dornen. Lauteres Bellen, wilderes Geschrei, aber immer unsichtbar, wie ein paar seltsame, tiefe Töne aus einer Muschelschale. Der Prinz schoss und gab mir ein Zeichen, ihm zu folgen.

Der erste Akt der Jagd war vorbei. Als wir unseren Weg durch das Gebüsch bahnten, folgten wir einer Blutspur, und in dem kleinen Tal, in dem wir unsere Pferde zurückgelassen hatten, war die ganze Jagdgesellschaft, Männer und Hunde, um einen grossen Eber versammelt, der mit Holzpfählen gestützt war und aussah, als ob er noch lebte: schwarz, borstig und nach Trüffeln riechend. Der zweite Akt der Jagd fand in einem anderen Landstrich statt, wenn auch ebenso unentwirrbar, entlegen und unwirklich wie der erste. Die Hütte, zu der mich der Prinz führte, lag auf einem hohen Abhang mit Blick auf ein

Olivenbäume auf Vallocaia.

Plötzlich verwandelte sich das Wimmern in einen Chor von scharfem Bellen, die Stimmen wurden zu einem Getöse aus wilden Ausrufen und Schüssen.

weites Becken von Hügeln, das rauchblau im Schatten, golden im Sonnenschein lag, mit echten Rauchschwaden, die von entfernten Holzkohleöfen aufstiegen. In der Lücke zwischen den Hügeln sahen wir den blauen Balken des Mittelmeers, umschlossen von der leichtblauen Landschaft, vom Himmel begrenzt, und in der Ferne waren die Berge von Korsika zu erahnen. Auch hier hörte man nur unbestimmbare Laute aus dem Wald. Es schien, als sei er von Anhängern des mystischen Bacchus-Kultes auf Kithairon besetzt. Der Prinz schoss einen grossen Eber, der zusammen mit einem Rehbock auf einem der Maultiere abtransportiert wurde. Am Abend brach stürmisch ein tiefroter Sonnenuntergang herein, und es war schon fast dunkel, als wir aus dem Wald traten, während die Burg wie eine jahrhundertealte Lehnsfestung auf dem Gipfel des Hügels thronte.

Während ich in dem langen, weiss getünchten Speisesaal des Bauernhofs mein Tagebuch schrieb, kam ein Bauer herbei, der mit uns, dem Priester und dem Vogt zu Abend gegessen hatte. Er unterhielt einige der Jungen unserer Gruppe, die um das duftende Feuer aus Olivenholzscheiten sassen, mit Geschichten über die Diebe der Maremma. Die Fakten und die mythologischen Zusätze sind bei diesen Erzählungen immer ziemlich gleich, egal, ob der Held des Epos Tiburzi, Fioravanti oder der erst kürzlich verstorbene Ranuzzi ist. Der Maremmadieb ist nie der Anführer einer Bande, ja er hat meistens keinen einzigen Gefährten, sondern hält sein Revier im Alleingang durch seine Treffsicherheit und Fechtkunst in Schach. Fast immer beginnt die Geschichte mit der Verurteilung des Diebes wegen einer Gewalttat. Nach verbüsster Strafe sucht der Dieb nach Vergeltung, nimmt sich den Hauptzeugen vor. Dann flüchtet er sich, der früher einmal Bauer, Hirte oder Holzfäller war, in den Wald, zwingt die Bauern der Umgebung, ihm Nahrung zu geben, entführt Grossgrundbesitzer, schleppt sie manchmal tagelang durch das dornige Gestrüpp, fesselt sie an Bäume, lässt sie hungern und quält sie, bis das geforderte Lösegeld an den vorgesehenen Ort gebracht worden ist. Er tötet seine Gefangenen, wenn sie sich widerspenstig verhalten, und er tötet natürlich auch die Freunde und die Gendarmen, die diesen zu Hilfe kommen wollen. In jeder Geschichte ähneln sich die waghalsigen Fluchtversuche des Diebes, seine barbarischen Taten, seine bösen Streiche, seine heroischen Scherze. Und immer wieder taucht er, auf den ein irrsinnig hohes Kopfgeld ausgesetzt wurde, plötzlich wie aus dem Nichts auf, und zwar mitten in der Stadt, auf der Hauptstrasse oder in einer mondänen Bar. Der berühmte Dieb Stoppa soll sogar nach einer hohen Lösegeldzahlung in Paris Urlaub gemacht haben. Stoppa sticht ohnehin heraus. Unter den Taburzis, Fioravantis und Ranuzzis ist er wie Achilles bei den Griechen. Die Lieder, die auf ihn gesungen wurden, sein ganzes Epos sind umfassender als bei den anderen. Und da er schon seit mehr als zwanzig Jahren sicher tot ist (seltsamerweise durch eine Krankheit im Gefängnis), wird von ihm freier gesprochen als von seinen jüngeren Nachahmern.

Stoppa besass ein wenig Land in der Nähe von Talamone und wurde wegen Strassenraubes verurteilt. Zu Unrecht, wie er behauptete. Er erschoss deshalb bei seiner Rückkehr aus dem Gefängnis alle Zeugen, die gegen ihn ausgesagt hatten, bis auf einen einzigen. Daraufhin flüchtete er in die Wälder, terrorisierte das ganze Land und hielt (etwa um 1860) eine kleine Armee, etwa tausend Mann, sechs Monate lang in Schach. Er entkam durch den Kordon, den die Soldaten um seine Wälder gelegt hatten, und nahm ein Schiff nach Ägypten. Aus Ägypten sendete er die Nachricht, er wolle bald zurückkehren und mit dem einzigen noch lebenden Zeugen abrechnen. Doch dieser wollte ihm zuvorkommen. Er heuerte einen Mann an, der Stoppa in Alexandria ermorden sollte, wo es keine Wälder gab, die ihn hätten schützen können. Als der Killer in Ägypten ankam, suchte er nach Unterstützung und traf einen angeblich speziellen Feind von Stoppa, der aber Stoppa selbst war. Statt der erwarteten Nachricht von Stoppas Tod, die der Mörder überbringen sollte, erhielten die Einwohner des kleinen Talamone die Nachricht von Stoppas Rückkehr. Sie kündigte sich durch die grausige Entdeckung einer menschlichen Hand an, die eine Schäferhündin zu ihren Welpen trug. Die Hand war die des einzigen überlebenden Zeugen. «So wussten sie, dass Stoppa wieder da war.»

An einem Abend kamen wir sehr spät von einem langen Marsch zurück. Es war bitterkalt. Als ich in der Stube des Landvogts ein lodernd es Feuer sah, an dem zwei Männer Kuchen backten, trat ich ein, um mich zu wärmen. Mein Blick fiel auf vier Fotografien, die über dem Schreibtisch des Landvogts hingen. Alle gerahmt und mit dem Namen eines berühmten Diebes beschriftet. Tiburzi, Fioravanti, Menichetti und Ranuzzi. Sie standen da, in voller Räubertracht – Kegelhut, Mantel und Beinschienen, Springerstiefel und grosse Patronengürtel –, jeder mit der Waffe an der Seite, aufrecht, in fast militärischer Haltung, mit grossen Augen starrend. Die steife Entschlossenheit in ihrer Haltung und der Blick in die Weite verliehen ihnen etwas Unbestimmtes, Ewiges. Sie erschienen wie Personifikationen dieses wilden, unbezähmbaren Landes. Die einzigen Helden der Toscana.

Vernon Lee, 1856 in Boulogne-sur-Mer geboren, 1935 in San Gervasio Bresciano gestorben, hiess eigentlich Violet Paget. Sie legte sich das männliche Pseudonym zu, weil ein Männername zu dieser Zeit für eine Schriftstellerin mehr Erfolg versprach. Obwohl sie Britin war, lebte Lee vor allem in der Nähe von Florenz. Henry James und Aldous Huxley bewunderten ihre Reiseliteratur, bekannt wurde Lee aber vor allem durch ihre fantastische Literatur. Zu ihren bekanntesten Werken gehören die Kurzgeschichtensammlung *Hauntings* (1890) und *Satan the Waster – A Philosophic War Trilogy* (1920).

Christopher Lehmpfuhl, *Villa am Abend*, 2019, Öl auf Leinwand, 18 × 24 cm.

«Ich bin ein malender Bildhauer»

Er schleppt schwere Farbeimer durch die Landschaft und malt mit den Händen. Christopher Lehmpfuhls Arbeiten leben von der Physis des künstlerischen Prozesses und fangen die Dynamik und den Zauber des Augenblicks ein. Wie schafft er das?

CHRISTOPHER LEHMPFUHL im Gespräch mit **OLIVER PRANGE**

Herr Lehmpfuhl, wie haben Sie Ihre Maltechnik im Lauf der Zeit entwickelt?
Ich lernte zunächst, klassisch mit dem Pinsel zu malen, an der Hochschule der Künste in Berlin bei Klaus Fussmann, dessen Meisterschüler ich wurde. Das war in den 1990er-Jahren, da lernte man gegenständliche Malerei, mit Pinsel und Öl. Ich fuhr mit dem Fahrrad durch Berlin und malte Bilder mit viel Farbe. Diese tropfte dann manchmal auf den Boden, weil ich einfach zu viel verwendet hatte. Zunächst wollte ich einen Pinsel nehmen, um die Farbe wieder aufzutragen, aber dann kam ich auf die Idee, einen Handschuh überzuziehen und die Farbe mit der Hand zu verteilen. Als ich die Farbe anfasste, bekam ich ein richtig gutes Gefühl, sodass ich erkannte, dass ich gar keinen Pinsel brauche. Seitdem male ich ausschliesslich mit den Händen. Das ist sehr viel sinnlicher. Nichts trennt mich mehr von Farbe und Leinwand.

Von ganz nah betrachtet sind Ihre Bilder abstrakt. Erst wenn man ein paar Meter zurücktritt, erkennt man die Landschaft. Wie machen Sie das?
Ich brauche schon zuerst eine Bildidee. Ich muss mir im Klaren darüber sein, was ich vorhabe. Man kann nicht irgendwie anfangen und hoffen, dass etwas daraus wird. So geht das nicht. Ich sehe die Landschaft vor mir, in einem Licht, das mich begeistert. Dann setze ich das um. Ich arbeite mit einer bestimmten Technik, von hinten nach vorne.

Was heisst das?
Ich beginne mit dem Himmel. Dann setze ich Berge drauf, dann Bäume, und so geht es weiter. Alles kommt übereinander. So entsteht die Staffelung. So entsteht Räumlichkeit. Und ich weiss dabei im Voraus, wie Fernwirkung entsteht.

Sie malen viele Landschaftsbilder mit grosser Farbigkeit. Haben Sie sich von Vincent van Gogh inspirieren lassen?
Ja, van Gogh hat mich stark beeinflusst. Aber ich male ja nicht nur Landschaften, sondern auch Architektur, Interieurs, Porträts. Und ich wende verschiedene Techniken an, Aquarell, Grafik, mache Bronzeskulpturen. Aber immer setze ich meine Hände ein.

Christopher Lehmpfuhl auf dem Weingut Vallocaia, 2022, fotografiert von Alberto Venzago.

Christopher Lehmpfuhls Arbeiten entstehen immer direkt vor Ort, es ist seine eigene Art des Plein-Air-Malens – in urbanen Räumen, in der Natur und bei jedem Wetter. Seine Farbeimer muss er dafür manchmal sehr weit tragen.

Sie malen auch ein Porträt mit den Händen?
Ja. Die Vorgehensweise ist dieselbe wie bei Landschaften. Es soll eine Räumlichkeit entstehen, eine Plastizität, um den Charakter der Person herauszubilden. Für mich ist das Erlebnis beim Malen extrem wichtig. Ich male also nicht von Fotos ab, sondern immer vor Ort. Ich bin immer am Platz. Und das zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Manche Bilder habe ich bei knapp fünfzig Grad Celsius gemalt, andere bei minus zwanzig Grad.

Wo?
Im schweizerischen Engadin zum Beispiel. Da vermischten sich Eiskristalle mit der Farbe. Das ist faszinierender, als im Studio zu hocken.

Wie beeinflusst die Aussensituation Ihre Malerei?
Es gibt ein anderes Körperempfinden. Wenn ich Winter male, friert es den Betrachter. Im Winter reduziert sich die Farbigkeit, umso mehr muss ich mit feinen Farbnuancen arbeiten. Es gibt natürlich viel Weiss, aber ich brauche auch Brauntöne, Blau-, Rot-, Ocker- und Gelbtöne. Ich kann es gar nicht genau beschreiben. Ich sehe die Landschaft und weiss, was zu tun ist. Ich werde zum Teil der Landschaft.

Sie malen schnell und hoch konzentriert. Sind Sie dabei ansprechbar?
Nicht wirklich. Mein Malen ist wie eine Performance. Manchmal laufen Leute an mir vorbei, weil ich in der Landschaft arbeite, aber ich nehme sie nicht immer wahr. Ab und zu jedoch ergeben sich Gespräche, mit Senioren, Studenten, Kindern, und ich bekomme Lebensgeschichten erzählt, deren Elemente auf meine Arbeit einwirken. Ich male mit allen Sinnen: Licht, Temperatur, Geräusche und eben Begegnungen gehören zur Performance. Ich muss aber schnell sein, weil sich das Licht verändert. Und das Wetter. Plötzlich ziehen Wolken auf, und alles verändert sich. Ich muss ja darauf reagieren. Deshalb habe ich mir antrainiert, meine Malerei zügig und in einem Guss durchzuziehen.

Sie malen auch sehr grosse Bilder. Wie handhaben Sie die Staffelei?
Ich habe keine Staffelei. Ich stelle die Leinwand an einen Pfahl oder einen Baum.

Dann müssen Sie sich bücken?
Ja.

Wie behalten Sie dabei die Übersicht?
Je weniger Aufwand, desto besser. Aber ich benötige meine Farben, sieben Farben, je in Fünfliterkesseln. Die Grundfarben plus Weiss, Dunkelbraun. Mehr geht nicht, weil ein Eimer fünfzehn Kilogramm wiegt.

Sieben mal fünfzehn Kilogramm.
Das trage ich, ja. Als ich in Island arbeitete, musste ich dieses Gewicht auf einen Vulkanrand heraufbringen. Und dann auch noch die Leinwand.

Wie soll das gehen?
Das geht schon.

Sind Sie Schwarzenegger?
Mindestens.

Das ist schon ein Kraftakt.
Die Logistik ist nicht ganz einfach. Die Farben haben einen hohen Pigmentanteil. Das ist sehr gute Qualität. Aber die Haptik und die Erhabenheit bleiben über Jahrzehnte erhalten.

Ich würde gern nochmals hören, wie das geht: Sie sind mit den Fingern auf der Leinwand, und die Landschaft wird erst erkennbar, wenn man einige Meter vom Bild zurücktritt?
Ich bin eigentlich ein malender Bildhauer. Ich baue eine farbige Skulptur. So sind meine Bilder zu verstehen. Wenn ich einen Strich mache, weiss ich bereits, wie die Fernwirkung ist. Das Bild ist im Kopf schon fertig.

Haben Sie ein bildhaftes Gedächtnis?
Ich habe ein fotografisches Gedächtnis. Wenn das Wetter plötzlich umschlägt, male ich das Bild aus der Erinnerung.

Hatten Sie diese Begabung schon immer?
Es hat sich entwickelt. Es wurde immer besser mit der Zeit.

Neben der Malerei fertigen Sie Skulpturen.
Ja. Ich fing mit Köpfen aus Bronze an. Mit Ton als Arbeitsinstrument arbeite ich ähnlich wie mit Öl. Das ist eine ähnliche Haptik. Ich finde

Lehmpfuhl trägt die Farbe immer mit seinen Fingern direkt auf die Leinwand. Dadurch entstehen Reliefflächen, die der Künstler dann mit der Hand modelliert.

das wunderbar. Vielleicht werden es mal ganze Figuren sein, mal sehen, wie sich das entwickelt.

Und wie haben Sie Rudi Bindella kennengelernt?
Das war im Jahr 2010. Ich hatte ein Stipendium in Wollerau am Zürichsee. Der Initiator, Georg Bak, stellte den Kontakt zum Sammler Rudi Bindella her. Von Anfang an war da grosse Sympathie. Ich durfte sodann an die Amalfi-Küste und nach Neapel, um für seine Restaurants zu malen. Später durfte ich viel Zeit auf seinem Weinberg Vallocaia verbringen, mit meiner Familie, und malte dort über viele Jahre, dokumentierte auf meine Art die Entstehung von der Rebe bis zum Wein. Ich war ab dann nicht mehr auf der Flucht, sondern hatte einen Ort.

Was meinen Sie mit Flucht?
Na ja, wenn es nach meinem Galeristen geht, könnte ich zehnmal so viel arbeiten, aber das geht nicht. Auf Vallocaia konnte ich gleichzeitig entspannen und malen. Ich kam zur Ruhe. Ich konzentrierte mich nur auf einen Ort, das war sehr heilsam.

Arbeiten Sie hauptsächlich auftragsbezogen?
Nein, ich arbeite auch für mich. Ich habe etwa einen grossen Zyklus vom Rück- und Aufbau des Berliner Stadtschlosses gemalt. Richtig grosse Formate. Aber Vallocaia war schon etwas Besonderes. Rudi Bindella hat mir sozusagen ein Museum gewidmet, getarnt als Weinkeller (lacht).

Sie arbeiten viel. Ist man da nicht mal ausgelaugt?
Die Gefahr ist, dass es plötzlich zu viel wird. Man ist halt ein Getriebener. Man befürchtet auch stets, dass das zu Ende gehen könnte. Also macht man weiter. Deshalb war Vallocaia so heilsam für mich. Es war alles plötzlich in Balance: Arbeit, Familie, Leben.

Mittlerweile haben Sie sieben Mitarbeiter. Aus Ihrer Arbeit ist ein kleiner Betrieb geworden.
Ja. Und meine Frau ist die Studiomanagerin. Sie macht Logistik, Texte, Kundenpflege, Newsletter, Art-Messen, Versicherungen, all diese Dinge.

Wie wollen Sie sich weiterentwickeln?
Ich füge immer neue Themen hinzu. Als Nächstes möchte ich Kirchenfenster machen. Das ist eine für mich neue Technik. Gläser müssen gebrannt werden. Christliche Motive. Das interessiert mich jetzt.

Aber Kirchen ersetzen ihre Fenster doch nur ganz selten.
Ja. Es geht dann vielleicht um neue Kirchen. Oder um Kirchen, die nur weisse Fenster haben. Aber ich fange jetzt erst damit an. Es gibt immer viele Wege und Möglichkeiten, um zu einem künstlerischen Ausdruck zu finden. Das ständige Umdenken belebt. Die Corona-Zeit hat mich auch inspiriert, hat mich herausgebracht aus dem Hamsterrad. Früher malte ich nur mit Ölfarben. Jetzt bin ich sehr viel breiter aufgestellt.

Ecken Sie auch manchmal an, wenn Sie an Orten malen, an denen Sie keine Bewilligung haben?
Wenn ich irgendwo in der freien Landschaft male, dann ist das kein Problem, ausser wenn ein Bauer sich aufregt. Aber einmal in Siena hat mich die Polizei weggeschickt, weil ich keine Bewilligung hatte. Na gut. Dann bin ich ein Stück weitergegangen und habe weitergemalt. Und alles war in Ordnung. Am Vesuv in Pompeji haben sie mich auch weggeschickt. Ich fand dann die zuständige Dame, der zeigte ich meinen Katalog, und sie fand, das sehe aus wie van Gogh. Und meine Ausstellung in Stuttgart half ebenfalls, weil dort ihr Sohn lebt. Kurzum: Ich erhielt die Genehmigung auf der Stelle. Und die strengen Beamten von zuvor trugen dann meine Farbeimer.

Christopher Lehmpfuhl, 1972 in Berlin geboren, studierte Malerei an der Universität der Künste Berlin und war Meisterschüler des deutschen Malers Klaus Fussmann. Lehmpfuhl hatte in seiner Karriere zahlreiche Einzelausstellungen und war Teil bedeutender Gruppenausstellungen, zuletzt in der König Galerie in Berlin. Er erhielt mehrere Preise für seine Kunst, etwa den Wolfgang-Klähn-Preis 2019 oder den Kunstpreis der Schleswig-Holsteinischen Wirtschaft 2021. Einige seiner Bilder malte er exklusiv für Bindella.

Christopher Lehmpfuhl,
Sommertag in Vallocaia,
2014, Öl auf Leinwand,
80 × 100 cm.

Christopher Lehmpfuhl,
Blick in die Ferne,
2019, Öl auf Leinwand,
50 × 150 cm.

Christopher Lehmpfuhl,
Goldenes Licht, 2019, Öl
auf Leinwand, 80 × 100 cm.

Christopher Lehmpfuhl, *Im Olivernhain*, 2016, Öl auf Leinwand, 60 × 80 cm.

Jean Bindella, 1878 im Tessin geboren, gründet 1909 eine Weinhandlung und spezialisiert sich auf die Einfuhr von Chianti aus der Toscana.

Annie und Rudolf Bindella.

Rudi Bindella mit seinen Eltern Rudolf und Annie und seiner Schwester Gabriella.

Während der Mittelschulzeit in Fribourg gründet Rudi die Band Les Moby Dicks. Das Quintett spielt Hits aus den 1960er- und 1970er-Jahren. Noch heute tritt es regelmässig in den Bindella-Restaurants auf.

Rudi Bindella verliebt sich 1983 in die Tenuta Vallocaia im historischen Anbaugebiet von Montepulciano. Er erkannte das Potenzial der verfallenen Gebäude und der 2,5 Hektar Rebzeilen.

2015 beginnt der Bau eines neuen Weinkellers, 2018 wird er eröffnet.

ZEITTAFEL

1909 Jean Bindella, 1878 im Tessin geboren, gründet 1909 eine Weinhandlung und spezialisiert sich auf die Einfuhr von Chianti aus der Toscana. Dabei kommt ihm die italienische Zuwanderung zugute: Die Italiener vermissen ihre Heimat und erfreuen sich an den Erzeugnissen aus ihrem Land. Später zügeln Jean und seine Frau Anna Maier nach Zürich, wo sie zwei Restaurants in eigenen Liegenschaften eröffnen. 1905 wird ihr Sohn Rudolf Bindella, Vertreter der zweiten Generation, geboren.

1940 Rudolf Bindella führt die elterliche Unternehmung weiter und baut sie dynamisch und weitblickend aus. Er legt die Grundsteine für die heutigen Zweige Gastronomie, Weinbau/Weinhandel, Immobilien und Handwerksbetriebe. Er erwirbt Liegenschaften an städtischen Zentrumslagen zur Standortsicherung der Gastronomie und später das Gipsergeschäft seines Onkels Leone.

1960 In den 1960er-Jahren gliedert Rudolf Bindella Weingüter in der Westschweiz an besten Lagen (Lavaux, Neuchâtel und Sierre) an. Einen Meilenstein bildet auch die Eröffnung der ersten Pizzeria mit holzgefeuertem Ofen: die *Santa Lucia* beim Limmatplatz (1965). Zu den wichtigsten Partnerschaften zählt bis heute die Zusammenarbeit mit den Marchesi Antinori – seit 1953.

1975 Rudi Bindella tritt in die väterliche Unternehmung ein und arbeitet sieben Jahre Seite an Seite mit seinem Vater.

1982 Nach dem Heimgang seines Vaters übernimmt Rudi Bindella die Alleinverantwortung für die Unternehmung. Er richtet die Aktivitäten konsequent auf Italien aus. Daraus entsteht das Leitmotiv «La vita è bella». Dementsprechend veräussert Rudi Bindella die Weinberge in der Westschweiz, um sich ab 1983 in Montepulciano für das Landgut Vallocaia (Bild Seite 97) zu engagieren. Zu Beginn waren es 2,5 Hektar Reben; inzwischen sind es 55 Hektar Rebland mit einer modernen Infrastruktur, ästhetisch die Handschrift der Unternehmung spiegelnd.

1985 Das ehemalige Café In Gassen hinter dem Paradeplatz in Zürich wird in das typisch italienische Ristorante Bindella umgebaut – eine wesentliche Weichenstellung, indem neben der *Santa Lucia* auch höher positionierte Gastronomie-Konzepte folgen, darunter bekannte Traditionslokale wie das *Conti* (Zürich), das *Barbatti* (Luzern) und das *Chez Donati* (Basel).

1991 Mit der Übernahme der Spaghetti-Factory-Gruppe kommt ein Standort in Bern dazu. Schrittweise baut Bindella dort die Präsenz aus: *Verdi, Kornhaus, Lorenzini* und *Santa Lucia*.

1994 Rudi Bindella realisiert die Idee, in Zürich eine Cantinetta Antinori zu eröffnen, ganz nach dem Vorbild des Mutterhauses in Florenz. Es ist erfolgreich bis zum heutigen Tag.

2010 Rudi jr., ältester Sohn von Christa und Rudi Bindella, tritt in die Unternehmung ein. Mit der Entwicklung seines Projektes *Più* im Sihlpost-Gebäude beim Hauptbahnhof Zürich legt er seine Meisterprüfung erfolgreich ab.

2018 Am 9. April eröffnet im ehemaligen Gebäude der Volksbank an der Zürcher Bahnhofstrasse das Ristorante Ornellaia – ein Gemeinschaftswerk von Vater und Sohn. Das Restaurant ist eine Bühne für die weltberühmten Ornellaia-Weine, eingefasst in eine hochwertige italienische Küche – eine Zusammenführung von Tradition und Erneuerung. Das Lokal wird bald mit Punkten und einem Michelin-Stern belohnt. Am 24. April, seinem siebzigsten Geburtstag, überträgt Vater Rudi seinem Sohn Rudi jr. die Verantwortung für Gastronomie, Marketing und HR (Mitarbeitende). Nach sorgfältiger Vorbereitung ist damit ein wesentlicher Schritt in der Nachfolgeregelung getan.

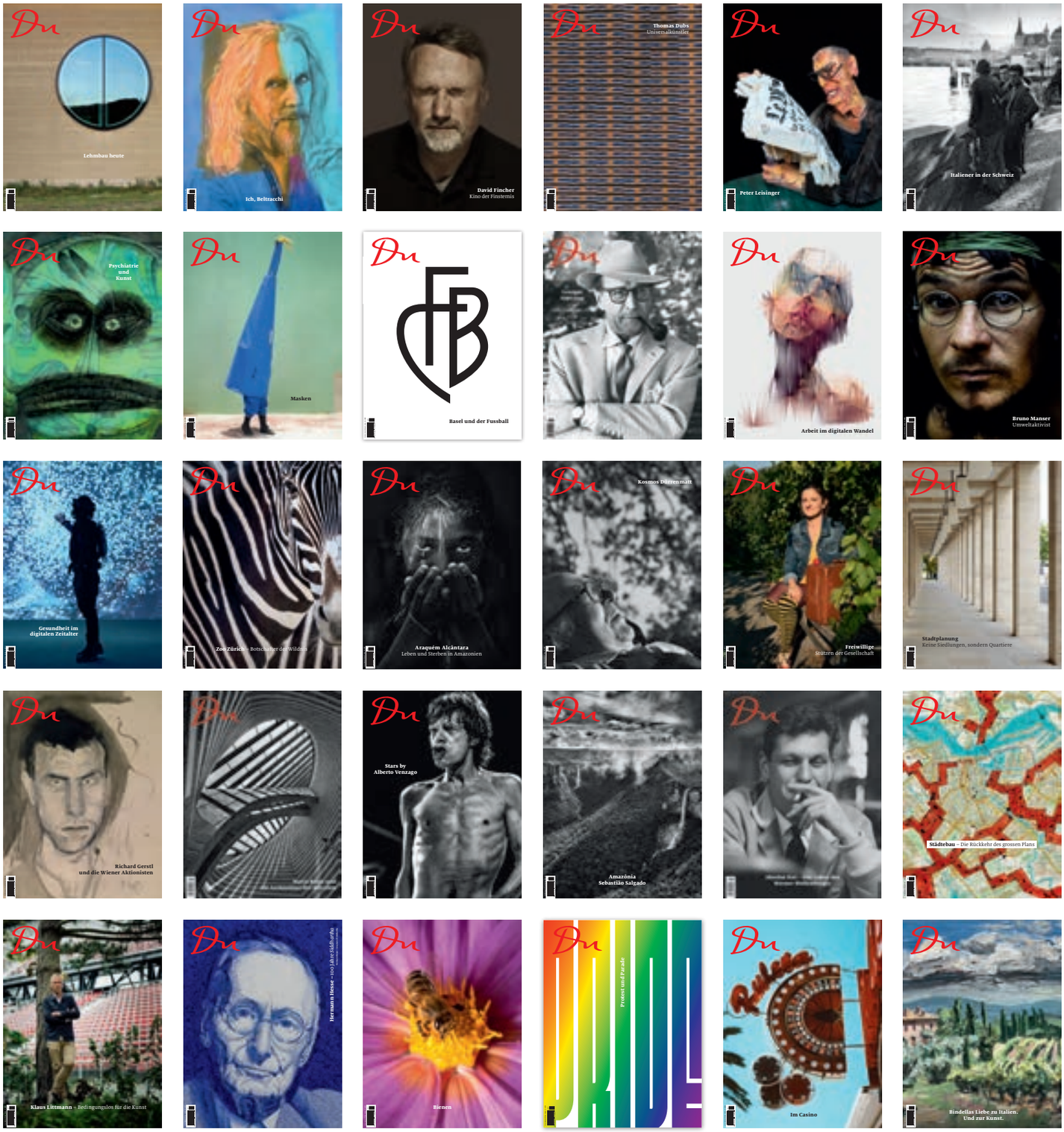
2019 Der Lieferservice A casa mia bringt ab Herbst 2019 die Spezialitäten von *Santa Lucia* bis vor Stadtzürcher Türschwellen. Während der Covid-Pandemie laufen die Elektroroller heiss, an einem guten Abend fahren die fleissigen Kuriere rund 12 000 Franken Umsatz ein. In ihrer Zentrale am Stampfenbachplatz öffnet im Herbst 2021 das *Santa Lucia Subito* nach modernem Konzept: Das Lokal ist Take-away, Restaurant und Delivery-Verteilzentrum in einem.

2020 Nach zwei erfolgreichen Ristoranti in Zürich bringt Bindella das Erfolgskonzept *Più* nach Bern – und lässt das Gastrokonzept erstmals mit einer integrierten Vinoteca verschmelzen. Das neue Lokal im Erdgeschoss des historischen Kornhauskellers öffnet seine Türen am 8. Juni.

2021 Im Frühling 2021 strahlt die Tenuta Vallocaia in neuem Glanz. Nachdem Rudi Bindella vier Jahre zuvor den Keller modernisierte, ist nun das neue Besucherzentrum fertig. Architektonisch sanft in die Landschaft integriert, beherbergt es neben einer Vinoteca unter anderem ein Bistro: *Sereno – Cucina di Vallocaia* serviert im prunkvollen Saal mit hoher Fensterfront authentische toscanische Delikatessen. Inzwischen umfasst das Gut 175 Hektar, in über zwanzig Jahren seines Wirkens hat Gutsdirektor und Agronom Giovanni Capuano die Weine auf ein beachtliches Niveau gehoben.

2022 *Più* kommt nach Zug. In der denkmalgeschützten alten Zuger Post öffnet ein weiteres Ristorante seine Türen.

Mit dem Abo keine Ausgabe verpassen



Abonnieren Sie *Du*, und lassen Sie sich von den spannendsten Entwicklungen im breiten Feld der Kultur überraschen.

Deutschland, Österreich und Schweiz

Jahresabo	CHF 160.– /	EUR 139,–
Zwei-Jahres-Abo	CHF 290.– /	EUR 249,–
Studenten-Abo	CHF 80.– /	EUR 70,–
Drei Ausgaben (Probe-Abo)	CHF 40.– /	EUR 35,–

Bestellung und Information

Tel.: +41 58 200 55 23 abo@du-magazin.com www.du-magazin.com

ROLEX

AIR-KING

Die 1958 vorgestellte Air-King zollt den frühen Flugpionieren Tribut.
Mit ihrem charakteristischen Schriftzug und ihrer gut ablesbaren Minutenskala ist sie auch weiterhin eine Hommage an das Goldene Zeitalter der Luftfahrt.

#Perpetual

OYSTER PERPETUAL AIR-KING

BUCHERER
1888

bucherer.com

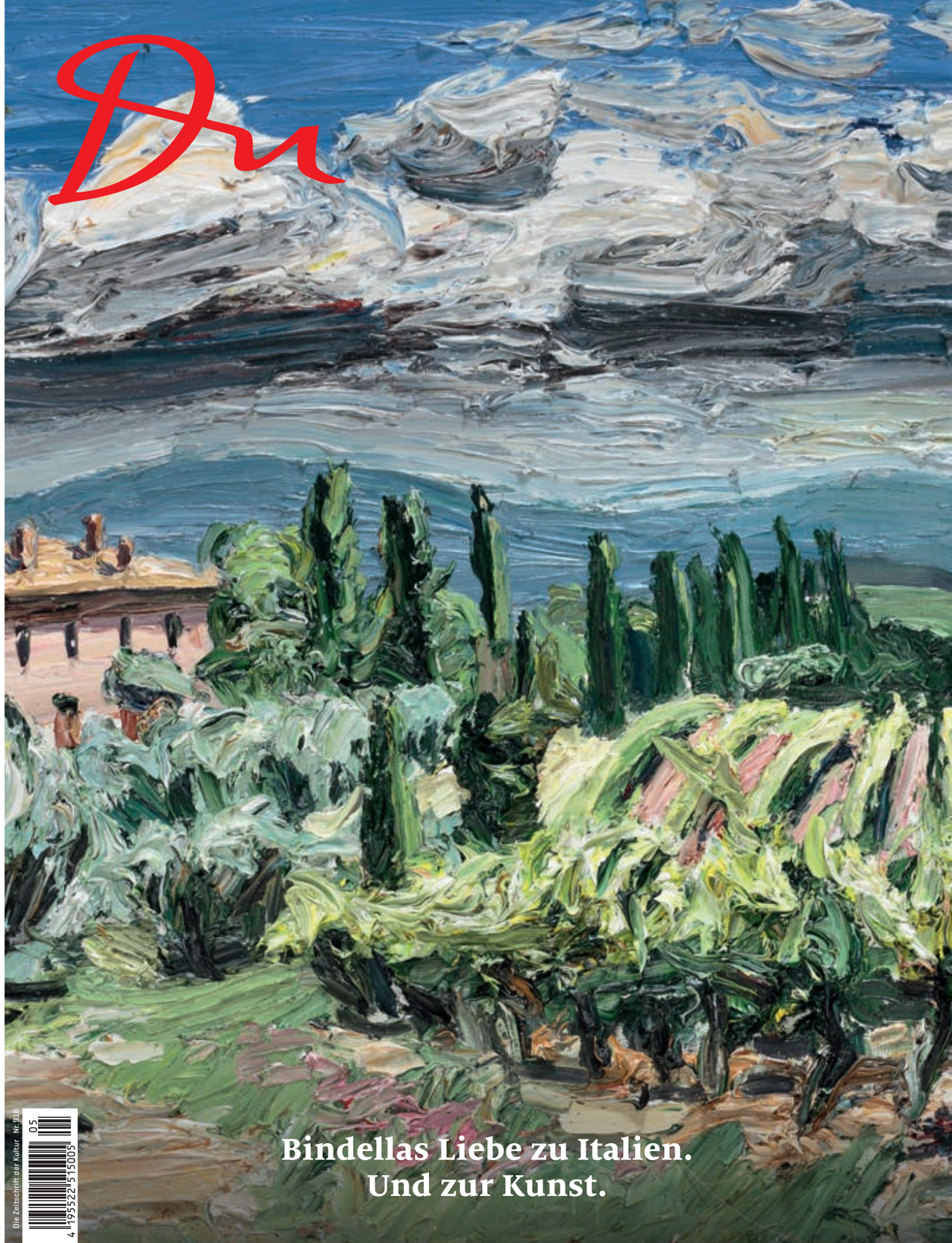
Du 916 | September 2022

Bindellas Liebe zu Italien. Und zur Kunst.

CHF 20/EUR 15

Die Zeitschrift der Kultur Nr. 916

4 195522 515005 05



Bindellas Liebe zu Italien. Und zur Kunst.

WHAT REALLY MATTERS IS
WHO YOU CELEBRATE WITH

FERRARI
TRENTO

Bindella
TENUTA VALLOCAIA

Unsere geschmeidige.
Aromareiche Assemblage.
Aus Montepulciano.

Renzo Bindella

bindella.it

Bindellas Liebe zu Italien. Und zur Kunst.

DAS NEUE DU (NR. 916) IM SEPTEMBER 2022